

# 茶芸と茶道における諸要素：中国茶芸の歴史、文化、習慣、特徴と日本茶道の型・気・美・禅

著者	陸 留弟
雑誌名	日本研究
巻	37
ページ	13-53
発行年	2008-03-31
その他の言語のタイトル	Various Elements of Tea as Art and Tea as Way : Characteristics, Customs, Culture, and History of Chinese Tea Art, and the Form, Atmosphere, Beauty, and Zen in the Japanese 'Way of Tea'
URL	<a href="http://doi.org/10.15055/00000540">http://doi.org/10.15055/00000540</a>

## 茶芸と茶道における諸要素

——中国茶芸の歴史、文化、習慣、特徴と日本茶道の型・気・美・禅

陸 留 弟

はじめに

茶文化とは何であるか。世界の茶文化の発展史を概観するなら、二つの異なる発展経過とその帰結が顕著に見られる。

一つは中国の茶芸である。それは「最も美味しく茶を淹れる方法」や一種のパフォーマンスとして発展してきた。中国において、古代から文人たちを含め、茶は「道」と見なされず、健康療養の手段つまり「芸」として親しまれて世々代々に受け継がれた。

もう一つは日本の茶道である。一時期生じた遊芸化の傾向に対して、心身の修練として精神論が強調され、やがて、礼儀作法の嗜みとなるまでに一般化した。日本では中国から伝わってきた飲茶は、僧侶、武士、大名、町人に愛用され、創意工夫により、「和敬清寂」という精神論、すなわち「道」という日本特有の一つの総合的な文

化体系として完成した。

中国人はお茶を楽しむ際、心の修養というより、むしろ身体の療養を優先的に考えたのではないか。それは、道教の仙人思想と儒教の実利思想に由来するものと見られる。それに対し、日本人はどのような意味を持つ茶を受け入れた後、創意・工夫を凝らして、最終的には茶道という精神修養の世界にまで仕上げ、独自の茶文化を作り出したのである。

「身心快樂」を優先的に味わうような中国人の楽しみのお茶と「心身苦寂」を究めるような日本人の嗜みのお茶、この二つのお茶は、それぞれ「楽」と「苦」、「快」と「寂」の対照的な世界を展開してきたのである。

なぜ、お茶は中国と日本でこのように違う発展過程を辿り、「芸」と「道」のようにそれぞれ違う結果になったか、また「道」として

展開することのなかった中国で、なぜ今、茶道の型（作法）と精神を取り入れながら、「茶芸」の再興に努めているのか、さらに日本の茶道がわれわれ中国人にとって、どのような存在になってきたか、その現状と背景、また今後の展望を含めて、茶芸と茶道について歴史と文化的な意味を論じてみたい。

## 一、中国茶芸の世界

### 1 茶芸の概略

中国では「茶芸<sup>(1)</sup>」という言葉が近年盛んに使われているが、これは一九八〇年代の終わり頃から台湾で使われはじめたものである。日本の「茶道」、韓国の「茶礼」と区別するためにつけられたようだ。「茶芸」という言葉が広く知られるようになったのは九〇年代からで、台湾各地で茶芸館ブームが起き、この言葉に特別の意味が込められるようになった。

茶芸の「芸」という漢字は、『辞海』（中国の文語辞典、百科事典の項目を含む。上海辞書出版社一九八九年九月）では次のように解釈されている。(1)才能、技巧、(2)文芸、曲芸などの芸術、芸人、(3)栽培、園芸など、(4)規準、規則など。これにより、中国語では「芸」という字は技術、才能及び芸術を意味することがわかる。また「芸」のつく熟語を前後の組み合わせから見ると、技芸、文芸、園芸、工芸、曲芸、球芸など、後ろに「芸」がつく場合は、技術的才能、文章に

よる芸術、栽培の技術、加工の方法、歌唱や球技の技巧を意味する。また、芸術、芸苑、芸林、芸徒、芸名、芸人など、前についている場合は、その後の語が「芸」の字によって権威づけされている。『辞海』には次のような解釈も載せられている。「社会生活を反映させた具体的なイメージを作り出すことで、作者の思想や感情を表現するイデオロギーの一種。人類の社会活動に端を発する芸術は、社会生活が人々の脳内に反映されてできた産物。かつ人々の審美的需要を満たすもの。演技芸術、造型芸術、言語芸術、総合芸術などである」。

したがって、今日の「茶芸」は、一種の「芸術」と解釈してよいのではないか。即ち、「茶芸」は飲茶の芸術、そこから、素晴らしき感動を生む精神的享受、「茶」という物質をめぐる多彩な芸術世界を織りなすものである。「茶芸とは、茶の技だけを指すのではなく、茶を飲む過程すべてにおける美学の境地である」と王玲氏も主張している。<sup>(2)</sup> 中国の歴史上、真の茶人とは、「茶葉を選別し、水をくみ、道具を揃え、茶を淹れ、味わう」という茶芸の過程すべてに精通している者を指すが、その茶芸は、古代より現代に至るまで苦難の道を経た中から芽生え、広がり、発展し、現代のいきいきとした中国茶芸文化として開花するに至ったものである。

### 2 中国茶芸道の変遷

中国茶芸の確立と発展において重要な時期となったのは唐代で、後代の茶芸の範囲と精神もいずれも唐代にその源を発した。中でも陸羽（生没年不詳、復州竟陵〈今日の湖北省天門〉人）と、陸羽と同時代の人で僧侶、詩人である釈皎然の果たした役割は大きい。歴史上「陸羽皎然の飲茶集団」と称されてきたのもその証で、主な功績として陸羽は茶芸を確立し、皎然は茶の思想（茶道）を発展させ、振興に努めた。陸羽の著書『茶経』<sup>(3)</sup>（七六〇年頃）は全三卷一〇章からなり、茶の起源、製茶器具、茶の製法、茶を淹れる道具、茶の淹れ方、茶の歴史、茶の産地及び茶の図譜など飲茶の文化と実技について紹介し、さらには自らが製作した二四種の茶器を随所で推奨し、人々に茶の効能、煎じ方、炙り方などを伝えた。

茶芸とは、茶を品評し、茶を味わう芸術のことである。「茶は、三割は喉の渴きを癒すため、七割は味わうために飲むものである」と言われる。中国の茶文化発展史においても、茶を味わう芸術としてはじめて唱えた陸羽の功績は大きい。それまでただ喉の渴きを癒すためのものだった飲みものを、丁寧に淹れてゆっくりと味わう飲み方に変えることによって、一つの芸術に昇華させ、文化的意義を加えたからである。

『茶経』は茶の煎じ方から飲み方まで一連の理論を記し、特に『茶経』の中の「四之器（茶器）」、「五之煮（茶の煮たて方）」、「六之飲（茶の飲み方）」では必要な道具を列記し、茶芸の手順を定めている。

これにより当時の人々は、実践の中で茶の芸術の過程と茶文化の精神に対する初歩的な認識を得たのである。陸羽の茶は主に茶法を講じる段階の茶である（陸羽の茶法については、茶芸の五大要素の一と四の項目を参照）。

同じころ皎然も茶文化の精神を推奨し、酒の代わりに茶を飲むことを勧め、茶と禅の関係を説き、茶の精神世界を教えた。陸羽と皎然の影響を受け、多くの官僚や貴族、文人たちがこぞって茶に親しみ、茶文化を担う飲茶集団となった。一二〇〇年前のこの飲茶集団が中国の茶芸発展に果たした役割は非常に大きい。代々引き継がれた茶芸の推奨、水の品評、献上茶、茶亭、茶宴、銘茶（新茶）の追究などである。

唐代の封演の『封氏聞見記』<sup>(4)</sup>巻六には「茶道は榮え、貴族や官僚に茶を嗜まない者はいない」と記されている。それに対して、皎然は「茶道」の妙を論じ、「三飲便得道、何須苦心破煩惱……（三たび飲めばすなわち道を得、何ぞすべからず苦心煩惱を破る）」「熟知茶道全爾真、唯有丹丘得如此（熟知すれば茶道を全てこれ真なり、ただこれを丹丘得る如くあり）」<sup>(5)</sup>と唱えた。一二〇〇年以上も前から中国の文献には「茶道」の文字が出現しているのである。中国で「道」の字は代表的な思想であるだけでなく、中国の哲学と宗教の根源となっている。皎然こそ「道」の上に「茶」を冠した人物であり、茶と自然、純朴、崇高、沈着、無為の道家思想を結合させ、さらには陸

羽の提唱した茶葉、茶器、水、炭火、茶亭などの茶芸要素を融合させ、茶の精神を追求したのである。このように、「茶道」という言葉は唐代において断続的に使用された。宋代になると使わなくなった。なぜであろう。筆者は四つの原因があるのではないかと思う。

その一、陸羽は「茶道」という言葉を積極的に提唱していない。その二、陸羽の死後は後継者がおらず、陸羽のように自ら最高の哲学理念をもって茶法の道を提唱する者が登場しなかった。その三、論語の「朝聞道、夕可死矣（朝に道を聞かば、夕に死すとも可なり）」に表れる倫理道德が朱子学に帰結し、「道」の思想が説かれなくなった。最後に、宋代に献上茶工芸が発展するにしたがい、闘茶（後述する）が起り、宮廷の茶、功利の茶、現世の茶、風俗の茶、遊芸の茶がそれぞれ生まれ、茶道の精神を主軸とする人倫の茶にとつてかわった。

こうして、「茶道」の二文字は、明代にいくつかの文献に見えるほかは、以後の文献及び実際の場において、その姿をすっかり消してしまった。

## 二、茶芸の五大要素

### 1 茶品

茶の品質が上等であるか否かは、茶芸を成り立たせる基本中の基本である。しかし、中国の漢魏六朝の時代、茶は地域性、風俗性の

飲み物としてのイメージが強く、技芸の茶、あるいは人々を教化する人文の茶として形成されてはいなかった。唐代になると、茶は文士や僧侶と結びついてその世界を深め、陸羽の製茶法や飲茶法の出現が茶文化の基礎を築いた。例えば唐代の製茶法には粗茶（鹿茶で運搬と貯蔵がしやすいように固めた茶）、散茶（焙煎、乾燥後の茶葉）、末茶（ひき砕いた茶の粉末）、餅茶（茶摘みから餅状に固めた茶）があり、飲茶法には煮茶（烹茶とも言い、茶と葱、生姜、ナツメ、ミカンの皮などを一緒に煮出した茶）、抹茶（点茶とも言い、固形茶や葉茶を砕き、あぶり、臼でつき粉末にして碗に入れ、熱湯を注ぎ込み、茶末の成分が湯の中に溶け出すようにするもの）、泡茶（容器にお茶の葉を入れて、熱湯を注いで飲む）がある。こうした方法が確立されることによって、茶に対する要求が一段と高まったのである。そして、宋代になると、献上茶制度の確立により、茶への要求は苛酷を極めていく。例えば、宋代の宣和年代には次のような茶の格付けが見られる。白茶（宋の時代の茶は、点てた時の色が白いものほど貴ばれた。製造過程において段々葉の色がぬけて白くなるのであって、天然種のものもあって、「白茶」と称し、徽宗皇帝が大変貴んだ）、龍団勝雪（団茶の一種であり、当時福建省の北苑で製造していた。献上茶のため目出度い言葉遣いが用いられている）、三色細芽（御苑玉芽、万寿龍芽、無比寿芽）、密雲龍（小龍団よりさらに清絶となり、細密な雲紋が施されているので、その名がある）、小龍団（二八片でわずか一斤であり、この上

なく精妙である。当時の龍鳳茶よりも貴い)、石乳(龍団とは別に名づけられた。その他「的乳」とか「白乳」がある。天子の皇帝には「龍団茶」、天子以外のものには、こうした「乳茶」を進上するという)などである。

明清代になると、茶芸をもっと有効的に広めるために、茶と人の品徳との相互関係が一層提唱されるようになる。例えば明代の陸樹声は、その著『茶寮記』『煎茶七類』(一人品、二品泉、三烹点、四嘗茶、五茶候、六茶侶、七茶勲)の「一人品」において、「人と茶の品格は相応すべきものである」と述べた。宋の時代の遊芸世界の「闘茶」を廃止した代わりに、明の時代は、人の品徳と融合することによって茶芸の境地に達したのである。

## 2 水

陸羽は『茶経』五之煮の中で早くも茶を淹れる水について論じており、山水が最高、次が川の水であり、井戸が最も劣るとしている。この陸羽の「水品」は現代には伝わっていない。唐の憲宗の元和年間、張又新によって著された『煎茶水記』は、はじめて水品をテーマに書かれた書物で、水について論が詳細に展開され、味や色など異なる視点から揚子江南零水是第一、無錫惠山寺石水是第二、蘇州虎丘寺石水是第三、丹陽県觀音寺水是第四、揚州大明寺水是第五、呉松江水は第六、淮水は最低の第七とする。それに促されて以降の

人々はさらに茶に使う水をきめ細かく分類した。即ち清水、輕水、甘水、潔水、活水、冽水などの基準を定めた。「清水」とは無色透明であること、「輕水」とはいかなる混じりけもないこと、「甘水」とは口にするとはのかに甘いこと、「潔水」とは清潔なこと、「活水」とは流水で濁っていないこと、「冽水」とは冷たく冷えていることである。一壺の茶を淹れようとするときには、まず一壺の好い水を用意すべきであり、「水は茶の母である」と極力提唱していた。後、茶人たちは水品の評価を基礎に、茶芸の興隆には良好な水質が欠かせないことを大いにアピールした。

## 3 茶具

水が「茶の母」に喩えられるのなら、茶道具はまさしく「茶の父」とでも称されよう。茶具の変遷と発展は、飲茶の方法と密接に関係している。伝統的な茶芸において、茶道具は茶や湯を入れるだけの容器ではなく、茶をおいしく飲むために不可欠な一部分となっている。茶道具は各王朝、各時代の異なる茶芸や飲み方にたがって作られたものである。唐代は銀茶器のようなものが使用され、宋代は主に磁器茶碗が使われ、明代は白磁の茶具が使用され、清代になると各種の彩色磁器がそれぞれ用いられた。特に清末になると、宜興(江蘇省)産の紫砂壺(紫砂を使って焼いた茶器のこと)が頭角を現してから、栄枯盛衰を経て、現に中国南方、台湾、ホンコンな



どを中心に、ウーロン茶または功夫茶の茶芸には欠かせない道具になり、そして、その紫砂壺の文化的芸術性も一段と高くなってきているのである。

#### 4 技芸

一片の小さな茶の葉は単純に咀嚼することから先人によって煎じる、煮る、点じる、淹れるという過程を経て、日常生活には欠かせないものになったが、より爽やかに、より優れ、より際立った茶芸に仕上げていくためには、技芸の存在も大きい。

唐代に陸羽が発明した煮茶法（茶の煮立て法）は技芸の中でも最初に創られたものである。それは、固形茶や葉のままの茶葉を炙茶（炙る）、碾茶（ひく）、羅茶（ふるう）などの手順を踏んで精製し、それを沸騰している風炉（ふうろ）の熱湯に投じ、茶碗に入れて飲むことである。これが唐代の正式な飲み方である。こうした飲み方には備茶（茶を準備する）、備水（水を準備する）、起火（火をおこす）、煮水（湯を沸かす）、調塩（塩加減をする）、投茶（茶葉を入れる）、育華（茶を沸騰した湯の中に放つと生まれる湯の華のことである。詳しくは【審美的特徴】の項を参照）、分茶（茶を品評する）、飲茶（茶を飲む）、貯器（器をしまう）などの手順が定められ、一〇〇〇年以上もの前から中国では茶を淹れる技芸が細かく定められていたのである。この技芸には正しく陸羽の茶法にちなんだ茶芸が見られるのではない

か。飲茶の技芸は南宋の時、さらに精緻を極めた。特に「龍鳳団茶」（龍と鳳の模を特に備え、龍茶は天子に、鳳茶は皇族や学士、将帥に給される）から生まれた点茶法（茶を点てる）の技芸に代表されるのは、主として「闘茶」と「分茶」である。闘茶とは細かく挽いた茶の粉末を直接茶碗（茶杯）に入れ、湯を注ぎ、茶筴を使って碗の中でかき回し、香りを漂わせるものである。分茶とは、一般の「点茶」よりもっと巧妙な技術が必要であり、一説には、「分茶」がまず寺院において長期間かけて、茶事に優れる禅僧たちの手によって考察されたという<sup>(7)</sup>。宋代の茶における闘茶、分茶は遊芸の色彩が強くなり、茶への質的要求が一段と厳しくなると同時に、製造面においてもさらに細かく追求されはじめた。

#### 5 環境

陸羽が、七七三年頃湖州（浙江省）の刺史である顔真卿（七〇九―七八五、書道家として名声がとても高い。『韻海鏡源』三六〇巻が完成。陸羽も皎然もその大事業に参加した）の出資を受け、史上最初の茶室を建てた。その名は「三癸亭<sup>さんきてい</sup>」という。「三癸亭」は杼山妙喜寺の境内の南東に位置し、面積は約一平方メートルの広さだが、借景をうまく利用し、小道細道を配している。当時の宮廷の貴族や文化人がここに集まって茶を味わい、詩作を楽しんだため、古今「第一の茶亭」とも言われている。陸羽が境内の方丈の地に茶室を建てた

狙いは、茶芸の雰囲気をもよりよく出す内部環境の大切さをアピールし、後世に大きな影響を与えた。日本でも室町時代に八代將軍足利義政（一四三五―一四九〇）が戦乱の最中に京都の東山に銀閣寺を建立し、境内に「同仁齋」という和風の茶室を設けた。茶室内には書籍と花を飾り、外の景色を室内に取り入れることで、穏やかで心地よく、閑静で幽雅な茶芸の環境を現出している。

### 三、茶芸の四大特徴

#### 1 文化的特徴

茶芸の文化的特徴について筆者は物質＋精神＝茶芸文化であると考ええる。即ち茶葉を媒介にして、物質生活に人文精神を浸透させていく鏡のようなものである。茶葉から茶を製造し、一壺（一杯）の良き茶を淹れるには、良き場所、時間、方法が必要である。飲茶方法は漢、唐、宋時代以来、幾度も変化を重ねて、煮茶法、点茶法から泡茶法へと変わっていった。薪や炭、茶釜や器具、火加減、色、香り、味などすべてに留意しなければならず、製茶の技芸や品茶の芸術は煩雑なようでもあるが、趣深く、人々の茶芸に対する無限の憧憬を呼び起こすものである。例えば宋代には献上茶である龍團、鳳餅の模様はたえず新しいものが生み出され、「闘茶」の一層の流行に花を咲かせ、茶芸の更なる機運を成熟させた。「茶芸」の中に育まれた人文精神の主なものとは道教思想、仏教、儒教の三教に見出

すことができる。道家は空虚の美、天然純朴の美を喜び、「無為の為」「事なきこと」「無味の味」など、「無の中に尽きぬもの（無一物中無尽蔵）」という超脱の美を説いた。仏教は茶芸において、苦難から解放され正道を悟る方法を教え、とくに禅宗の茶は宗教哲学の観念を強調して、日常生活の些細な事柄に融合させている。儒家は「身を修め、家を斉え、国を治め、天下を平和にしよう」ということ、規則を作り、茶によって倫理秩序を明らかにし清廉の精神を養うことを教えている。

#### 2 審美的特徴

中国の「茶具芸術」は茶芸美の代名詞と言われている。唐代から多くの貴族は金銀製のものをよく用いた。それに対し民間では主に陶製のものが多かった。どれも器の形、材質、色などそれぞれ異なり、非常に個性的であった。唐代からこうした茶道具の優雅さ、美しさをそれぞれ求めたことを受けて、そのデザインから製造のプロセスまで大きな進展を見せたのである。特に当時の文人たちの鑑賞眼に鍛えられ、各種各様の生き生きとした茶壺や茶器が本来持つ独特な形や加工は、絵画や詩歌、文字、篆刻などと有機的に結合し、茶具の美の追求に拍車をかける勢いを呈した。

唐代以後、美しさを標榜する茶道具が現れたことが、飲茶芸術の発展に新たな機運をもたらした。特に陸羽時代の献上茶や、煮茶、



点茶の洗練からも窺うことができる。例えば陸羽の『茶経』（五之煮）では、煮茶について次のように記している。「いわゆる『茶花』とは、茶を沸騰した湯の中に放つと生まれる湯の華のことである。華の薄いものは『沫』といい、厚いものは『餽』といい、細かいものは『華』という。こうして煮出した後碗の中には白緑色の泡が出現し、ときに黄金色になる。これは中国の唐詩や宋詞においても微に入り細をうがつ表現が非常に多い。

例えば、劉禹錫『送蕲州李郎中赴任』<sup>(8)</sup>に、「薤葉照人呈夏簾松花滿碗試新茶」（以下略）（薤葉人を照らし夏簾を呈し、松花碗を満たして新茶を試む）とあり、李群玉『龍山人惠石廩方及团茶』<sup>(9)</sup>には、「碾成黄金粉輕嫩如松花」（以下略）（挽きて成す黄金の粉 輕嫩たること松花の如し）とある。この「松花」の類は、古代人の茶芸に対する一種の審美的な用法で、見立ての一つとも言えよう。

また宋代の人は福建の龍鳳团茶の外形、色彩、光沢の美を、次のように詩で形容した。

黃庭堅『謝公扨舅分賜茶』<sup>(10)</sup>には、「外家新賜蒼龍壁」（以下略）（外家より新しく賜る蒼龍壁なり）とあり、歐陽修『送龍茶与許道人』<sup>(11)</sup>に、「我有龍团古蒼壁」（以下略）（我には龍团の古蒼壁あり）とある。「蒼壁」とは、深緑色の玉石のように深みのある美しさである。宋代の皇帝徽宗は『大觀茶論』<sup>(12)</sup>において、茶の表面の光沢は完成時前後の出し方により違う茶の色が現れ、主に「青紫」と「墨黒」の二

種があるとし、それらより上級のことを「蒼壁」としている。

これらから見ると、中国茶芸の審美的特徴は外観から始まって、「松花」、「蒼壁」のように見立ての手法を用いることによって、美意識を発展深化させ、抽象的概念を備えていったのである。

### 3 民族的特徴

中国の茶芸は民族文化の一側面として捉えられるべきものである。なぜなら異なる民族集団によってそれぞれ作り上げられる茶文化があるからである。つまり共通性と個性が存在している。お茶は「飲む」という行為だけに限っては、世界のお茶の文化は同じだが、しかし茶芸、茶道、茶礼などをめぐる異なる民族の茶文化となると、お茶に秘められる民族的茶文化の個性がそれぞれ違うのである。どの民族もそれぞれ独自の文化を持ち、世界民族という座標軸に占める位置を有している。自然地理、民族習俗、社会歴史などさまざまな外的環境や人文的環境が形成される中で、中国の茶芸も重要な文化的要素として、民族文化を昂揚させるために、独自の役割を果たした。その特徴は、次のようになる。

①伝統的漢文化は悠久の農耕文明の蓄積と結晶であり、中国の茶芸もこの深み、厚みのある文化に根ざしている。そしてこのように古代から続く農耕文明を通じて、我々の先祖は自然崇拜の念をお茶に託し、茶芸発展の中国の座標を決めたのである。

②中国茶芸の民族的特徴はとりもなおさず中国民族を取り囲む風土、人文的環境、人情そのものである。例えば茶と婚礼（茶木は簡単に植え移すことができず、植えた箇所にそれぞれ生長してはじめて立派な茶木になる）、茶と礼儀（初対面のお客を茶でもてなすのは礼儀作法の一つである）、茶祀と供茶（法要の際、お茶を先祖または亡くなられた方々にもささげること）の習俗などに見られるものである。

③数千年来、茶と中国人の生活は密接な関係にあるものである。「三日間食べないことがあっても、三日間茶を飲まないことはない」と言われている。茶は「食と同様、天に匹敵する」とも見られている。茶は民族文化の中で雅俗とも老若男女ともみな愉しむものとされ、毎日家庭で茶を飲み、食事の前に茶を飲み、酒やジュースなどの代わりに茶を飲むことも流行り、レストランでも茶を飲み、会議やドライブをするときでも茶を飲み、朝食の前に早茶を飲み、夜遅くにも茶を飲むのである。このように中国人は茶と二〇〇〇年も長く付き合う中で、茶を真の幸福を感じさせるものとするようになっていった。中華民族は勤勉、温厚、誠実な民族であり、善良な中国人には一壺の茶さえあればよいのである。

#### 4 地域的特徴

周知のように、中国は多民族国家であり、飲茶の風俗習慣は、千里のうちに違う風が吹き、百里のうちでも習慣が違うように（所変

われば品変わる）、各地に異なつた茶芸風俗があり、それらは各民族の暮らす自然的地理条件、人文的環境によつて決まってくる。例えば寒冷乾燥地帯の東北地方ではジャスミン茶を好み、温暖湿潤な南方では緑茶、紅茶、功夫茶などが好まれる。地域的特徴をもつため中国ほど多種多様な飲茶習慣をもつ国はない。例えば北方のモンゴル族は「奶茶」（ミルク茶のこと、青レンガ茶または黒レンガ茶を材料にしている）、チベットの酥油茶（バターオイル茶のこと）、普洱茶（プーアル茶などと塩、砂糖、バターを加えたもの）、ウイグル族のミルク茶とレンガ茶（磚茶（レンガ茶）と牛乳と塩などを材料にしている）、雲南パー族の三道茶（緑茶、赤砂糖、クルミの実、蜂蜜、山椒などを材料にし、一服は苦茶、二服は甘茶、三服は回想味の茶という）、湖南トウチャ族の擂茶（茶の新芽、生姜、生米などを材料にしている）、ダイ族、ラフ族の竹筒香茶（竹筒に茶をいれて作り上げた香りのよいもの、新葉を材料にしている）、ナシ族の塩巴茶（緊圧茶あるいは餅茶などを材料にしている）、リス族の雷響茶（雷茶のこと、餅茶、バター、クルミの実、塩などを材料にしている）、福建閩南潮汕功夫茶（ウーロン茶と鉄観音を材料に手順を踏みながら点てる）、広東の早茶（朝の飲茶のこと）、四川の蓋碗茶（大きな茶碗にお茶を入れて飲むこと）、杭州（浙江）龍井茶（ロンジン茶）、東北地方の茉莉茶（ジャスミン茶）などである。<sup>13)</sup>

#### 四、茶芸の歴史の変遷

##### 1 宮廷茶芸

##### ◆貢茶（献上茶）

朝廷への献上茶は唐代に始まった。大暦五年（西暦七七〇年）には湖州顧渚山こしやまの僧侶たちが銘茶を献上したことをはじめ、李栖筠りせいんは一人て茶を楽しむことを好まず、風流文士たちと共に飲むことを極力主張していた。茶仙とも茶神とも呼ばれる陸羽は当時美味しいお茶を朝廷に献上したという。これが実は貢茶の原形である。当時の献上茶は「蒸青法」を用いて茶を球状に揉み込んで餅茶（中国魏晋以降、乾燥した茶葉を圧搾して、固形にすることが一般になったという。飲む時は、これを切り、いり、あぶり、白で搗いて粉にする）にしたものであった。<sup>14</sup> 宋の太宗時代、太平興国（九七六―九八四）元年に、献上茶をよりよくするために、朝廷は特使を派遣して福建の北苑で団茶（固形茶の一種である。同じ固形茶でも、唐代の餅茶は搗いて粉にして固めたものだが、宋代の場合は、茶葉を磨って粉にしたのである。つまり搗くよりは磨るほうが茶葉はもっと細かい粉になる。宋代の団茶として、朝廷に進貢されるのは極めて高価なものであった。当時「研膏茶」とか「小龍團」などと呼ばれた）それも民間の団茶とは大きく違う龍鳳という名の団茶の製造に力を入れさせたりもした。そのため、太宗の至道年間（九九五―九九七）には石乳、的乳、白乳茶がそれ

ぞれ開発された。時代の推移にしたがって、宋代の献上茶には目立った特色が見られるようになった。徽宗時代きそうの宣和年間（一一九一―一二二五）には茶のランク付けがほぼ定められた。そのランクの順は白茶、龍團勝雪、三色細芽、密雲龍、小龍團、石乳、的乳、白乳といったところである。

献上茶の製造とランクの決め付けがエスカレートしていくと、朝廷の役人でもランクの高いお茶を容易に手に入れない現象さえ起こった。歐陽修おうえしゅうは『龍團茶録』<sup>15</sup>の序文で次のように述べている。

「茶為物之至精、而小團又其精者、錄叙所謂上品龍茶者是也。蓋自君謨始造而歲貢焉。仁宗尤所珍惜」（後略）（茶は精を極めるものであり、小團はなおさらである。上品の龍團茶を云々する者も多い。いづれも君謨より製造し始め、毎年貢茶として献じていて、仁宗が特にそれを貴きものにする）。

こうして、唐代から清代に至るまで、皇帝への献上茶が代々受け継がれることによって、歴代の朝廷に宮廷茶芸がどれだけ重要な役割を果たしていたかが窺えよう。

##### ◆茶宴、茶会

酒宴に対して茶宴は晋代（四世紀中葉）の陸納（当時呉州太守）が始めた。即ち、酒宴の代わりに茶と菓子を宴の客にふるまうことである。唐代に品茶（茶を美味しく飲む）が盛んになるにつれ、茶そのものを酒の代わりとする風潮が高まった。お茶を楽しみながら詩

を吟ずることは中国文人に親しまれる雅趣の一つであることが一般に知られている。後世の「文人茶会」は正にこのような「品茶と詩吟」を融合させることによって、その基礎が築かれたのである。

単純な品茶による茶会は五代の和凝<sup>わぎょう</sup>の頃に始まった。宋の陶谷<sup>たうこ</sup>は『清異録』<sup>(16)</sup>の中でこのように述べている。

「和凝は朝廷で弟子とともに毎日茶を飲み、味覚の劣る者は罰し、号を湯社とした」と。宋の宮中の茶宴と民間の茶会の興隆は製茶、飲茶、茶道具の開発にも影響を及ぼした。

#### ◆茶道具の製造

唐代の宮廷では普通金銀製の茶道具が用いられた。唐代の茶碗は口が広く底足が小さいという形をしていて、一九八七年に陝西省の法門寺の地下から一一〇〇年以上もの間埋まっていた唐代の茶道具一式が出土した。これは現在までに発見された中国でもっとも古い茶道具の物証である。金銀製の茶道具もあれば、磁器とガラス製の茶道具もある。宋代に入っても、また茶碗が用いられたが、当時黒の釉薬が多用された。後世に伝わった宋代の主なものに、「龍泉窯青釉笠斗碗」「定窯白磁斗笠碗」「耀州窯斗碗」「影青斗笠碗」などの名器がある。明、清代にはそれぞれ白茶碗が現れ、清代には磁器の茶道具が出現した。

## 2 文士茶芸

唐代の飲茶文士の中でもっとも影響が大きかったのは陸羽、皎然を筆頭とする湖州一帯の江南文士の飲茶集団であった。彼らはお茶を楽しみ、飲茶の環境を探究した。唐の大暦八年（七七三）には陸羽らが発起人となり、湖州刺史顔真卿の出資により、湖州の杼山に「茶亭」が設けられた。癸年癸月癸日に建立されたことから「三癸亭」と名付けられた。顔真卿、陸羽、皎然、袁高らは折につけここに集い、品茶を楽しみ、詩歌を作り、楽器や将棋に興じ、花鳥風月を愛するなど茶芸を典雅な文化活動に高めていった。この間、彼らは書を著し、茶事を広め、銘茶を品評し、水を探求し、茶会や茶宴の形式を定めるなど、茶法の格式や段取りを決めていった。

宋代の文士茶の台頭は蘇軾<sup>そしき</sup>（一〇三七—一一〇一）を筆頭格として、蔡襄<sup>さいじょう</sup>、范仲淹<sup>はんちゅうえん</sup>、歐陽修<sup>おうあんせき</sup>、王安石<sup>ばんいざうしん</sup>、梅堯臣<sup>ばいぎょうしん</sup>、黃庭堅<sup>りくけう</sup>、陸游<sup>りくゆう</sup>らによるもので、茶を楽しむ、詩歌や書画に優れた作品を残した。蘇軾は中国最古の茶の名産地四川に生まれ、江南一帯で長く暮らした。その足跡は各地に残り、各地各種の銘茶を味わったと言われる。彼の『汲江煎茶』<sup>(17)</sup>と題した詩は、美しい自然の景観を愛でながら茶を淹れる情趣を詠ったものである。蘇軾は不遇な一生を辿ったが、彼にとつて茶はあたかも砂漠の中のアシスのような存在であり、苦難の中に解脱の道を見つけ、闊達であるための精神的武器となったのである。

明代の文士たちは品茶に新たな境地を切り拓いた。即ち「至精至

美（精を極め、美を極める）」である。彼らにとって物事の至精至美とはすなわち「道」であった。張源の『茶録』（明代の茶書で茶摘みから茶道までそれぞれに趣があると記している）は自らの「茶道」を述べ、「精緻に作り、保存時は乾燥させ、淹れるときは清い（清く淹れる）。精緻、乾燥、清廉こそ茶道である」という。

張源の茶道は茶の美、茶の真の味を追求したものであり、茶芸はこの当時すでに「品茶は味わうことのみにあらず」となっていた。飲茶を通して、快楽と愉悅を味わい、脱俗の境地にいたることを説いている。回帰的でもあるが同時に「道」が広範な茶芸の世界に組み込まれたこともある。

### 3 平民茶芸

宮廷茶芸は帝王を中心とし、帝王の生活範囲を逸脱することはなかったため、少人数での飲茶に限られた。一方平民の茶芸は社会的で、大勢の人々に行われるものであった。平民の茶芸は次のように「茶会聚飲（寄り合って茶を飲む）」、「闘茶助興（茶を飲み分けながら興を添える）」、「点茶遊芸（煮茶して芸を楽しむ）」、「客来敬茶（客を茶でもてなす）」などいくつかに分けられる。

#### ◆茶会聚飲（寄り合って茶を飲む）

唐代の茶宴は後世の文人による茶会にまで発展した。宋代になると茶会は各階層に広がった。商人が茶会で商談をしたり、友人同士

が茶会で親交を深めたりするようになった。

#### ◆闘茶助興（茶を飲み分けながら興を添える）

宋代になると、茶会が発展して、「闘茶茶会」のように茶会には何か特別に名前が付けられるようになった。「闘茶」という語の意味するところは茶葉の品質の優劣を競うことである。より具体的に言うと、湯の色と湯の花を勝敗基準とした。一般的には、茶の湯の色としての基準は純白、青白、灰白、黄白という順である。一番上等なのは純白で、その茶葉が新鮮で柔らかく、また蒸し度も程良い。灰白と青白との違いは蒸熱度の過不足による。黄白の場合は、茶の適採期に遅れたのが原因である。湯の花の優劣は、湯面に浮く泡沫の状態で決めるのである。

「闘茶」は通常、二人で優劣を競うもので、勝敗の決め方は「二ゲーム先取りの三ゲーム制」である。勝敗の点数は専門用語で「水」と数える。例えば、二種の茶葉の良し悪しを判定する場合、「何水の差」と使われるそうである。ここでは、即ちお茶を点てる技芸が見られるのである。その手順は、煨盞（いせん）茶碗に熱を加える。調膏（ちょうこう）茶碗の大きさに合わせて茶さじで茶末を茶碗の中に入れ熱湯を注ぎ、茶末と合わせて膏油状になるまで練り混ぜる。点茶（てんちや）沸騰した湯を茶碗に注ぎ込む。この「点」とは闘茶の過程において非常に重要なポイントである。点茶の際に湯の注ぎ具合は非常に大切である。注いでは止め、止めては注いで茶壺の口に湯が盛り上がるまで繰り返す。



す。途中間を置きながら注いではいけない。さらに注ぎ止めは一気に止めなくてはならない。それから「茶筴」（独特の小さな筴のような道具）で湯をかき混ぜる。その所作にも決まりがあり、絶えず打つかのようにかき混ぜながら湯の花を開かせるまで撃払（攪拌）の方法である。『茶録』点茶の注の項目参照）していく。

闘茶についてより具体的な評価には、二つの決め手がある。一に茶面の湯の花の色を見ることである。二に茶碗の内側と茶湯の境に水の痕跡がなく、白い湯の花が鮮明になる「冷粥面」（点てた茶がとろりとなる状態をいう。「冷」で限定するとつまり点てた茶は動かない状態のことである）と言われるものを見ることである。湯の花が均等なもの「粥面粟紋」（バランスよく点てたお茶のこと）という。湯の花が盞にびつたりとくっついて水痕がないのは「咬盞」、湯の花が散らばっているものは「雲脚散」という。点（湯を注ぐ）、撃（かき混ぜる）といった動作は宋代の飲茶の絵に生き生きと描かれており、非凡な芸であつたことがわかる。当時闘茶を素材にした作品も多く発表された。中ではとりわけ范仲淹の『闘茶歌』や唐庚の『闘茶記』がいずれも傑作中の傑作である。

#### ◆点茶遊芸（茶を点て芸を楽しむ）

分茶は点茶遊芸の一種である。北宋の陶谷は分茶を「茶百戲」とも呼んでいる。分茶の妙は湯の花にある。湯の花は茶の表面に浮かぶ細かい泡で、抹茶特有の現象である。このような鑑賞性に富んだ

茶芸は宋代の人々に大変人気があつたという。具体的にはおそらく、まず餅茶を挽いて粉末にし、それを沸騰した湯に入れて湯の花を生じさせるまで一定の時間をかけて煮立てていく。そして茶と湯の花とともに茶碗に注ぎ、茶筴でうまい具合にかき混ぜると、鮮やかな緑黄色を帯びた茶の湯の表面に霜や雪のような湯の花が咲いているようである。宋代の茶碗には黒釉建盞が多く、白茶が流行していたため、器に茶を注いだ時に色が映え、建盞の表面に現れた模様が山水雲霧や花鳥魚虫、人物などさまざまな図案を呈し、まるで千変万化する一幅の絵画のようだったという。しかしながら、このような分茶の技芸は現代に伝わっていない。

#### ◆客来敬茶（客を茶でもてなす）

平民の茶芸のうち最も大衆的なものは「客来敬茶」（客を茶でもてなす）であり、中国人の伝統的な礼儀である。顔真卿の『五言月夜啜茶聯句』<sup>(18)</sup>には次のように述べられている。

泛花邀坐客、代飲引情言。（すべての花々、坐客をもてなし、飲に代わって情言を誘う）（後略）

これらはみな中国人が客を飲茶に招く習慣を指している。一碗のお茶を淹れるのはちょっとした手間にすぎないが、この手間をかける過程において、中国人がお茶で客をもてなすという誠意や友好の心、さらには茶による以心伝心の情感世界が表れているのである。

#### ◆宗教茶芸



飲茶は環境を重んじる。中国南方の名山古刹はほとんどが山紫水明のうっそうと樹木が茂った地にあり、それゆえに禅房は茶芸普及の良い条件を備えていた。中でも浙江省の天目山の径山寺（六二七―六四九年建立）は、唐、宋、元代以来、国内最大の禅宗寺院であった。径山寺には茶園があり、そこで産した銘茶でお客をもてなしていた。それで飲茶の習慣が一層盛んになって、後に径山寺のお客をもてなす茶は「径山茶宴」<sup>(19)</sup>とも呼ばれる特別な礼法になった。その方法は、即ち僧と客人が輪になって座り、僧が茶を供していた。当時のこのようなお寺での「点茶法」<sup>(20)</sup>は、後の日本茶道の興隆に大きな影響を与えたのである。今日まで日本では径山寺より伝わった宋代の黒釉盞が「天目茶碗」<sup>(21)</sup>と呼ばれ継がれ、国の文化財として重視されている。

中国の茶芸は儒教思想をその核に置きながらも、道教と仏教にも融合しながら発展してきた。陸羽は真の茶芸を究めるために、厳格な規則を作ってそれに従うことを好しとし、二四種の器のうち一つでも欠けてはいけなかった。これは茶によって倫理と秩序を明らかにする儒教の思想を発揚するため、茶にはまず「茶の礼儀」が必要であるという主旨であった。また陸羽は山野や林などで茶を飲む時はそれほど規則に縛られずともよいとし、楽しむことは儒教思想の二番目の主旨であるということから茶による遊び、「茶芸」の効果を宣伝した。儒教に対して、仏教から派生した禅宗の宗教哲学の

概念が日常生活の物事に浸透していく中で、「茶道」思想が形成されるようになった。道家隱者の茶道は空虚の美や空靈の美を主張する。道教の茶芸の境地とは、大自然の中で水にこだわって茶を淹れ、山水に思いを馳せて天地と冥合することなのである。隱者の茶は現実を超越して自然に帰るという優雅の妙深き茶を追い求めるものであるが故に「茶芸」の称呼にはもつとも相応しいと考えられる。

## 五、中国における茶芸の現状とその展望

### 1 茶芸の流行

いま、上海をはじめ、全国に広がる茶芸ブームの流行には目を見張るものがある。しかし、中国大陆に持ち込まれた台湾の茶芸は、これまでの上海の豫園にある湖心亭茶楼や北京の老舍茶館<sup>(22)</sup>のような由緒のあるものとはかなり違っている。

中国茶を提供する「茶楼」は、中国の各地方で、習慣と地方性によってそれぞれ異なる名称で呼ばれてきた。「茶楼」と「茶館」以外に茶坊、茶社、茶市、茶座、茶居、茶園、茶店、茶庄、茶屋などである。

茶館は中国の素朴な庶民の集いの場である。これまでは人々が京剧の歌を披露したり、漫才を楽しんだりするところであったが、近頃このような場がより多様に変わってきた。娛樂茶館、音楽茶館、基茶館、芸術鑑賞茶館などがそれである。大きく分けると二種類の

ものがある。即ち、茶の愛好者および中所得者層以上のものをターゲットにする比較的高級な茶芸館のようなものもあれば、市民の憩いと娯楽、場合によっては、ちょっとした打ち合わせ、接待とデートの場所の提供などを目的にした庶民向けの茶芸館のようなものもある。とにかく一概につかみような場所になりつつあると思う。

## 2 茶芸の更なる発展機運の高まり

### ①上海の児童茶芸

上海では、最近各種のお茶を使い、それぞれに新しく創作された「茶芸」がショーとなりつつある。また、道具や衣装も派手になり、このような皮相的な茶芸の流行に異議を唱える声も出ている。また、中国では、児童の徳育教育に茶芸を導入している。一九九二年、上海に始まったこの運動は中国各地に広がり、子供達の放課後の活動として、茶に対する認識の普及と公德心養成に資しているようだ。

そこで、少年児童茶芸チームが多数生まれている。目下上海市では一七ヶ所の区と県の一〇〇ヶ所の学校の中に、なんと三〇万人もの「小茶人」が豊富多彩な茶芸活動に参加している。それを通して少年児童たちは茶文化を体験している。それどころか、中国の悠久たる文化歴史も勉強することができる。昨年の七月に上海で全国初の「中国少年茶芸コンテスト」を挙行了た。

### ②茶芸師養成センター

中国では茶芸師資格という制度があり、高級茶芸技師、茶芸技師、高級茶芸師、中級茶芸師、初級茶芸師の五段階が設けられている。

それは一九九九年、中国労働及び社会保障部と中国茶関係の学者らによって「茶芸師国家職業基準」が提案され、中国茶と中国茶芸において一定レベルを保ち、混乱を回避するための国家検定制度が施行された。二〇〇二年春には、第一回の認定試験が行われた。「茶芸師国家職業基準」の本来の目的は、茶芸館や茶店の多くが自営業であることから生じている営業内容や消費者利益の保護に不備が多い状態を是正する職業訓練にあり、また開店許可の意味合いも強い。この「茶芸師国家職業基準」は本来中国国内向けの制度だが、中国茶文化を教養として身につけたい外国人が想定外に多かった。どういうふうな海外の方々のニーズに応えるかは、今後の制度整備の課題でもあると思う。

### ③上海の茶芸事情

上海では、二〇〇二年二月二八日に第一期茶芸師養成班が正式に発足した。二〇〇四年の一月二八日に上海市茶葉学会がそれを受けて、「上海市茶業職業養成センター」を設立した。目下第六期生が勉強中である。中国の他の地域の茶芸師と同じように上海でも茶芸師は、上海市社会労働保障局が認定する茶芸を行う職業資格である。中国では、改革開放政策を実施して以来、国家試験、官民共

催試験による技術資格・職業資格認定制度が整備されつつあるが、それぞれ内容は実に多種多様である。この上海茶芸師の職業資格も、どれだけ厳格なもので、どのぐらいの信頼性があるのかはいささか疑問に思う次第である。それでも、ないよりはずっとましだ。これを第一のステップとして、だんだんと科学的かつ体系的に制度化されていくと思う。私も茶文化研究という立場で茶芸師たちに教えているが、養成コースは一期半年で茶の歴史、茶の文化、茶席設計などの勉強と稽古をする。その修了資格試験は、自分なりの茶席を考案して発表するものである。現代的な茶席のつくり方を実践しているのである。

私はここで、まず一体茶芸とは何かを新たに定義してみたい。

「茶芸」とは、美しいお茶の淹れ方（茶選び、水貯え、道具整えなど）と美味しいお茶の飲み方（色、香、味、形という諸要素の美）、並びに立派な茶芸人への成長（教養ある人間の形成）という三要素を備えた生活的かつ健康的な総合芸術である。

周知のように、中国にはいろいろな文化的要素があるが、ただそれを仕上げていく人がそう多くはいないような気がする。この点においては、日本の研究者らに学ぶべきところであると思う。日本人の学者はこれまで西洋的学術方法で、「一に二が生まれる」という細分化する方法で、自国の文化の細部にまで分析を加え、たえず新しい研究成果を積み上げてきている。それに対し、中国の学術研究

法の場合は、正に「二に一が生まれる」かのような、たいへんスケールの大きな観点で物事を論じていく。私の捉える茶芸は、やはりこの「二に一が生まれる」というような考え方でまとめたものである。今後は中国と日本の「二つ」の方向から「一」をつくることを目指したい。

#### ④茶芸にある茶席の姿

茶芸に欠かせない要素の一つは、茶席である。では茶席とは、何なのか。

「茶席とは、茶道具を媒介にする、ある基準に基づいて芸術の型を演出するものである」と考えたい。茶席の要素には次のようなものがある。

茶席の構造…舞台の空間的調和（装置などの大小・明暗・高低・遠

近・左右）

茶席の構成…①茶品、②道具の組み合わせ、③敷物、④生花、⑤

絵掛け、⑥茶菓子、⑦舞台の効果と雰囲気（音楽などを含む）

茶席の種類…①少年茶席、②都会茶席、③地方茶席、④模倣茶席

（古代のもの）

茶席の内容…①緑茶、②ウーロン茶、③ジャスミン茶、④プーア

ル茶

茶席の形態…一人演出 数人演出 坐式演出 立式演出 正座に

近いように膝付き演出

茶席の方法…コップ式（緑茶） 陶磁製茶碗式（花茶か緑茶） 紫砂壺セット式

## 六、生活茶芸

### 1 養生

中国人の飲茶は道教の「養生」の思想に密着しており、一杯の茶を淹れ、淡泊で穏やかな味わいの中に趣を求め、それによって自分を見出すことでもある。現在の中国社会を見ても、中国人は仕事でも勉強中も、人と話す時も運転中でも、一杯の清らかで薫り高い茶を欠かさない。茶は喉の渇きを癒すだけでなく、他の飲み物ではとって代わることの出来ない「楽観養生」の効果をもたらすのである。

### 2 茶膳

近年の茶文化の発展により、中国では茶を使ったさまざまな製品が作られている。飲むだけの茶にとどまらず、古くからある食べる茶という発想のもとに「茶膳」なる料理も生まれた。

### 3 保健

中国人にとって、心臓病や風邪の予防も茶を飲むことの目的の一つとなっている。飲茶には次のような効能があると言われている。

精神安定、頭脳明晰、覚醒作用、消化促進、酔い覚まし、利尿作用、発汗作用、口渇感を癒す、咳痰止め、ダイエット、解熱解毒、外傷や膿の治療、止瀉、空腹を満たし精力をつける、歯の健康。

## 4 社交

俗に「君子の交わりは淡きこと水の如し」という。茶の味は淡く、平和で穏やかであり、中国人は茶を友と成し、繰り返して常とする。茶は親しみや自然、純朴のあらわれとして庶民の生活に溶け込んでいる。茶による集いの場としては「泡茶館」があり、浙江省、四川省で流行している。「泡茶館」（茶芸館とほぼ同じ）は、茶を通じて友と交わってきた中国人の数千年来の精神史を知る格好の場である。

## 七、日本茶道の諸要素―型・気・美・禅について

茶道の「道」という漢字の語義について、先にも引いた『辞海』では次のように解説している。1）道路、2）方法、技芸、3）規律、事理、4）思想、学術、5）言う、6）道教、7）祭路神、8）古代の行政区分、9）数量詞、10）苗字。

日本の『大漢語林』では（どう、みち）…①道②通りみち（道路、道）、③ことわり（筋、正しい道筋）、④甲、道理・人道・儒教の教え…乙、道家の説く宇宙万物の根源・現象の本体…⑤働き…⑥手だて（やり方、方法、手段）…⑦主義主張…⑧学問、技芸、（武道）…

⑥教え…①政令・制度、②みちする③通る・通じる…④行く・道に沿って行く③道の神④道教⑤仏教または僧侶⑥行政区画の名⑦国の名⑧仏教の有漏道と無漏道

一方、故白川静氏による『字通』では、「道」の意味については、こう説明している。1) みち、みちをきよめる、みちびく、ひらく2) とおる、みちゆく、ゆく、かよう 3) ことわり、はたらき、てだて、おしえ、道理 4) したがう、おこなう、よる、ただし5) いう、かたる 6) 道術、道教、道士、才芸 7) 行政単位

以上の双方の辞書の解釈を見てみると、「道」の語義はそれほど大きな区別はないが、ただ、日本の辞書には、「道」の字義解釈には、「武道」「才芸」の意味合いがあるということが特徴的ではなからうか。

「道」という字の起源について中国では、「道」の初見は紀元前八四一年、西周時代の銅器銘文によるとしている。一世紀頃の後漢の許慎の《説文解字》<sup>(23)</sup>には「道、走行之道也」と書いてある。

日本の「道」<sup>みち</sup>は七、八世紀頃唐から導入し、律令制が作られた奈良時代には、「道」を地方の名称として使い始めた。鎌倉時代の舞楽解説書『教訓抄』<sup>(24)</sup>には、「道」という字が使われている。道理の意味あいが含まれていたのではないか。

「茶道」を含めた日本の諸々の「何々の道」という言葉は江戸時代以降に段々と使い始めただろう。ここで私は「道」という概念を論

じるつもりはないが、むしろ日本茶道の中の「道」を、幅広く捉えて茶道文化としての特徴を考えてみたいと思う。

## 1 日本茶道における「型」について

厳密に言えば、お茶の点前は茶道の規則であり、お茶の点て方から飲み方までいろいろと規定している。流派によつてはその作法も違う。例えば袱紗のたたみ方だけで諸流派が違っていることは周知の通りである。

実際にお茶の稽古も作法を繰り返すことである。もしも点前作法が抜かれたとすれば、お茶は「楽しむ」すなわち快楽的という要素しか残らないことになる。茶道においては「型」<sup>(25)</sup>に嵌まらないと心身とも参加することができない。そうすると、「型」に嵌まって稽古することは重要な意味を持つようになる。

なぜ茶道は「型」に嵌まることが重要なのか。茶道の目的は必ずしも型を求めるのではなく、美を追求し、「道」の精神に辿ることであろう。

今日、裏千家は世界三十数ヶ国に一〇〇ヶ所ほど茶道の拠点を抱えながら活動を広げている。さらに八〇歳を過ぎても「鵬雲斎」の斎号を持つ千玄室は、依然として二〇世紀の初期の頃岡倉天心によつて提唱された「一碗の茶」でもてなしながら互いに平和な心を大切にするという素晴らしい理念で友好の大使の役割を果たし続けて



いる。それはなぜだろうか。言うまでもなく茶道の型が存在するからである。茶道の貢献として今日も世界に示しているこの「型」こそ、もともと大きなものである。そしてこの「型」が五〇〇年近くの時間軸を越え、延々と今日まで継承されてきていることはたいしたもののである。

こうした五〇〇年もの茶道発展史において、人々のお茶への憧れと一途な瞑想を経て、茶道と建物、茶道と道具、茶道と禪、茶道と歌、茶道と人間、茶道と美、茶道と精神などが全て今日の茶道の「型」に凝縮されているのではないか。茶道の「型」を仕上げるために並々ならぬ努力をしていた人々の姿が輝いている。その中には能阿弥、村田珠光、武野紹鷗、千利休、古田織部、小堀遠州、片桐石州、千宗旦のような茶匠が大きな功績を残し、また佐々木道誉、足利義政、松永久秀、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康、蒲生氏郷、黒田如水、織田有楽斎、伊達政宗のような武将の名も挙げられる。茶の「型」はこのように茶道を媒介にして人間の堅忍不拔の精神力と偉大なる知恵の所産であり、これも世界茶文化史における壮挙として讃えるに値することであろう。

「型」と「形」は漢字で書くとき字形が違うが、その発音は両方とも「かた」と読む。広辞苑では、両者に関する説明は次の通りである。型については、①形を作り出す元になるもの、②伝統・習慣として決まった形式、③武道・芸能・スポーツなどで、規範となる方式、

④ものを類に分けた時、それぞれの特徴をよく表した典型。そのような形式・形態・タイプ・パターンという。

形については、①形状、②事があったあとに残り、それがあったと知られるようなしるし。あとかた、③模様。あや、④占いの際に現れるしるし。うらかた、⑤銭の表。古銭で文字の刻まれた面、⑥物に似せて作った形、⑦貸したしるしとして取った物とある。

それぞれの字義から見ると、型は形を包み、形は型に包まれる意味合いのようである。即ち型はその形を残さない。それに対し形は所詮形のままだに存在する。

日本茶道の「型」は一体どのように成立してきたのか。これについて、柳宗悦の『茶と美』には「つかうべき場所ですかうべき器物を、つかうべき時に用いれば自ら法に帰ってゆく。一番無駄の無い用い方に落ち着くとき、それが一定の型に入るのである。型はいわば結晶した姿とも言える。煮詰まるところまで煮詰まったとき、ものの精髓に達するのである。それが型であり道である」<sup>(26)</sup>とある。

茶道において、型は形を残さないもので「無形性」的である。型を表現するためには人間の行いが必要である。柳宗悦の観点からも分かるように、茶器の用い方が茶人によって型にまで高められ、茶道の型は言い換えれば「法」でもある。この法も実は形を残さないものである。

ここで、日本人は茶道を媒介にして、有形性を「無形性」に、日



常性を「非日常性」に、現実性を「虚構性」に、さらに遊芸性を「求道性」にして、最後に茶道世界のお茶はまったく「虚無の世界」に組み替えさせられた。

「組み替えさせられる」を日本語の文法で説明すると「使役受身」の用法となるが、茶道、いや茶道以外の日本的なる文化の殆どは皆このような方式を取ったのではないかと見られる。即ち「何々を何々にさせたあとで何々になるのである」という。例えば日本のある寺院の僧侶が茶道の稽古をしていたアメリカ人にこんなことを話しかけた。「茶室でお茶をいただく時、お腹に広がる暖かさを感じながら、宇宙全体を身体に流し込みなさい……そうすれば、お茶を飲んでいる瞬間、自分が何者かによって生かされているんだ、それはありがたいことだと感じながらお茶を味わえるはずですよ」<sup>(27)</sup>。ここでは、飲茶者はお茶を飲む行為を「無」にさせながら、この日常性と虚構性のはざま（茶道の型）に誘い込まれていくのである。

実は茶道以外にも、歌道、蹴鞠道、書道、華道、剣道、柔道、弓道、香道、将棋道のように「道」が付くものがある。こうした諸々の道にもそれなりの型がある。しかも見えるように見えないような「型」ばかりである。型に対する形は物で表現するものである。茶道具など形が実在するものは形を持っている。茶器も美の表現であり、茶道の理念が含まれている。茶器は単なる形だけでは造作にとどまる。陶工は陶器を作る技術だけ生かせば形はできるが形を通して

て表現する自然の美の理念は表現しそこなう。しかし、その境地に至るには作る法則、いわゆる「型」が必要である。陶器を作る型を見つけるプロセスは陶工の修業である。陶工は、茶の理念を魂とする茶器を創作するには形にとどまらず、「型」を超えて創造することが要求される。

茶人は茶道の作法に従って稽古しなければならない。しかし、作法に従うだけではそこで終わってしまう。茶道は作法にだけ気を取られたら、技法を強調し、技術になってしまう。点前という茶道の「型」に嵌めることは目的ではなく、「型」に嵌めることを通して創造することが目的である。要するに、「型」から抜け出さなければならぬ。

人間は想像力をいかして創造することによって美を体験するのか、そのプロセスは何ものにも束縛されることなく、自由奔放なものである。茶道も美を追求するものであり、自由に創造することが必要である。人間が自ら「型」を作り上げることと自由を求めることが一見、矛盾しているように見える。しかし、まったく制限が無ければ自由と不自由との差も消えてしまう。それゆえ、これはとても弁証法的な思想だと思われる。

型は道を見つげるためのものである。世の中のことには皆道がある。修行を通して型に入る。そこから道が見えてくる。日常生活にある物事にも道がある。「型」に嵌めることは禅宗の思想——「悟

る」と「無」に等しい。このように、日本茶道の「型」に見えるようにで見えないような「道」の精神があるところが特徴的ではないか。

## 2 日本茶道における「気遣い」について

日本語には「気を遣う」という言葉がある。それに「気が疲れる」という言葉もある。日本人が「気を遣う」のだから、気が疲れるのは当然だと思う。

しかし、世界のどの言語もこの「気を遣う」の「気」という語に相応する言葉がないような「気」に育まれた日本人の対人関係をつぶさに観察すると、実に複雑な要素があるように見受けられる。ここで日本人が普通、外国人より十二分に神経質になっていることが分かるのである。

「気を遣う」という言葉のように、日本人は絶えず自分の周りに気を遣っている。周りが自分をどう見ているかとても気になる。それで自分の意図するように見てもらうためにあれこれと工夫する。その工夫が自分の身なりや振る舞いや言葉遣いなどに表れる。あれこれ工夫したにもかかわらず、周りが自分の工夫した通りに理解してくれているのかと、また気を遣ってしまふ。

もし工夫した通りに理解してくれなければ、さらに「気を遣う」に「気を遣う」を重ねていく。つまり「気を遣う」方式を変えていかなければならないのである。このようについ気遣いが絶えないた

め、気が疲れて、一人で居たくなってしまうのだろう。

日本人の「気」<sup>(28)</sup>について、近世以降は主として精神面に結び付けられるようになった。これは茶道の世界にも顕著に現れている。例えば、茶道の修業について、茶道の開祖とも言われている村田珠光が「万事に、たしなみ、きづかい」<sup>(29)</sup>と書いている。これは、亭主はお客さんがどう思っているのだろうか、お客さんは亭主がどう思っているのだろうか、と真心を込めて相手をもてなすのである。即ち茶道の本意は亭主もお客さんも普段から互いに気を細かく遣わなければならないことにある。

桑田忠親は『茶の心』の中で茶の道について、こう述べている。「日常茶飯の社交術というのは、人と人との交渉を、主客相互の敬愛の礼で割り切ることである。それは、愛情の共感であって、世俗の術策とは全く異なる。亭主はいかにして客をもてなすかに至誠を捧げ、客はいかにして亭主の心を汲むかに肝を砕くのだ。それ故、亭主も客も茶室では常に慎ましやかに動作する。この対人観はそのまま徹底した茶人達の人生観となり、処世術となった。人を見たら客と思え、とまで彼らの処世術は徹底していた。この主客相互の敬愛の秩序が、すなわち茶の道である」<sup>(30)</sup>。

そこから、茶道によって人間関係をよりよくする知恵を習得することができるよう。茶道というのは、亭主と客が寄り合い、喫茶を介して心を通わせることで、亭主は簡単な料理を出し、茶をた

てて、もてなすところから始まる。この茶道は、茶会を一生に一度の出会いの場ととらえ、相手に誠意を尽くすという「一期一会」の精神を究極の姿としている。

戦国時代の茶道に現れた千利休の「七則」がある。例えば「一、茶は服のよきように点て」「服」とは、「飲む」ことである。「服のよきよう」とは飲んだ人にとって「丁度良い加減」という意味である。これは単に客の好みに合わせろということでもない。その場所での客の気持ちへの思いやりから、「よく考えて点てるように」と気付けさせるのである。「二、炭は湯の沸くように置き」「何々して置く」ことはつまり準備の重要性を説いている。「炭」はもちろん木炭のことだが、客前で茶を点てる場合、釜に満たした湯を沸騰した状態にするためには、釜にたっぷり水を注ぎ、それを加熱し続け、そのための火を熾こした炭を用意しなければならぬ。「湯の沸くように置く」、勿論、炉・風炉の準備のことを言っている。中でも一番大切なのが、最初の火の調節ということになる。一旦火を熾こし、水を満たした釜を載せた後では、炭の調節はできない。そのため、予め最良の炭の置き方が求められるという気遣いである。「三、花は野にあるように」。この「あるように」という言い回しの意味がとても大事である。「あるままに」の意味ではない。これは「写真」と「写真」の違いに似ている。「写真」とは、ある瞬間の本質的姿を切り取って描くことであり、「写真」はありのままの像に

過ぎない。つまり、その花が咲いていた状態を感じさせる姿に生けることを促しているのであって、咲いていた状態を再現することを望んでいるわけではない。たとえ、その場に何輪も咲いていたとしても、一輪でそれを表現出来れば「あるように」ということになるのである。また、余計なものを省く程、受け手の想像にふくらみが生まれるような気遣いである。「四、夏は涼しく冬暖かに」。これは、単に温度が高いとか低いとかということではない。本来皮膚で感じている環境の変化を、耳や目によって実際とは異なる状態に感じさせる方法、つまり、感性による演出のことを言っている。例えば、水や氷またはそれらを連想させるものは触れなくても「涼」を、火や日またはそれらを連想させるものは当たらなくても「暖」を、音や色から感じさせる。お茶席の環境作りにおいて、点てる方がどんな演出をしているかということへの気遣いがとても大事である。「五、刻限は早めに」。これも、単に時間厳守を説いているだけではない。ここで言う「刻限」とは、「時刻」に対する意識・認識を指す。つまり、それを「早めに」とは、常に自分の中の時計の針を進めておくということである。焦りがなく平常心でいることは、ゆとりを持って人に接するためにも大切なことである。「六、降らずとも傘の用意」。一言で言えば、備えを怠らない心掛けを説いている。ただ、ここでは、招く側が客に対して行う気遣いを言っているわけであるから、他者への思いやりを持つ意味になる。ここで言

う「傘」は、現在とは異なった状況になった時に初めて必要になる物の象徴である。つまり、どんなことが起こっても、他者に「憂い」を持たせないため、自分が不測の事態を想定しておくことが大切だと言っているのである。「七、相客に心せよ」。「相客」とは同席した客のことである。「心せよ」とは気を配りなさいということである。これは、同じ場所に居合わせたら、お互いに気遣い、思いやる心を持つように、ということである。<sup>(31)</sup>

この七則こそが、亭主はいかにして客をもてなすかという茶道世界の気遣いの表れであり、主客相對に秘められる人間同士の尊重精神の表れでもある。

「茶の湯とはただ湯を沸かし茶を点てて 飲むばかりなるもとを知るべし」と主張した千利休はお茶を媒介にした主客相對（自分と他人または他人と自分との関係）の身近な世界をいかに築き上げていくかを常に考えていたのである。

これは狭めに狭めた狭い茶室だからこそ相手を気遣い、敬うということであり、「気」をどのように「持つ」かということ、「気持ちがいい」とか「気持ちが悪い」とかという言葉の本来の意味の表れであろう。

孔子が提唱した道徳観念にも「仁」という言葉がある。その意味は礼に基づいて自己を抑制して他者への思いやりをしなければならぬことを主張している。「仁」という字は人偏のように一人が二

人によって支えられる意味合いのものである。即ち人は他人との関係を考えた場合、まず自分がいかに正直に真心を込めて、慎み深く、おごらぬようにしなければならぬかを心構えとして持つことである。中国においては、このような「二人」の対応関係には君臣、父子、夫婦、子弟、朋友がある。現代になると他人との関係或いは集団との関係になるのである。茶道世界の基本中の基本はとりもなおさず人と他人との関わりのことではないだろうか。千利休による教えに人間と人間、人間ともの、人間と自然の全てが茶室に凝縮されているのではないか。彼の茶道「七則」は即ち亭主としてこれからのようにお客さんへの思いやりを示したらいいかという指針の一つである。

戦国の世にあつて、日々生死のはざまを生きる天下人と茶人たちとの間の、お茶を媒介にした「瞬間的気遣い」というものがいかに緊張していたのか、想像を絶するものがあつた。そしてあの頃の「気遣い」はどちらかというと精神からのもので、些かの偽りも許し難いものであつた。なぜなら、茶道を含めた日本伝統文化は中世の封建制社会の精神と環境から作り出されたもので、封建的要素が多く含まれているから精神性に深く結びついたのである。

村田珠光が「万事に、たしなみ、きづかい」と記した茶道精神は、残念ながら今となっては、「気が疲れる」に変わってしまったようである。例えば何々の流儀からの規則ずくめとか、この掛け物なら

ば、花瓶は唐物でなければいけないとか、または竹のものでなければ困るとか、というようにやたらに気遣いをしていて、ついに気が疲れてしまうケースも少なくはない。

実は、今日の日本語も茶道から生まれた気遣いの精神と大いに関係している。即ち気遣いの日本語である。場合によっては型に嵌まった日本語そのものであるような気がする。主な特徴はやはり日本語を使ってものを考えながら他者と関わっていくのである。普段日本人が何気なく使っている日本語とは、実は大変高度なセンスで周りへの気遣いを求められる言語ではないかと思うのである。

例えば「お茶が入りました」というごく普通の言葉にもちゃんと気遣いが入っている。その意味としては、「お茶は自然に入るものではなく、あなたのために私がお茶をいれたよ」というのである。このような気のレベルでのやり取りが高度にできる関係が、ものごとを素早く処理できる秘訣でもあるのである。

### 3 日本茶道における美術について

日本には昔固有の美術はあったのだが、その言葉がなかったのである。「美術」という言葉は英語の「fine art」を翻訳したのであって、明治以来の新しい熟語である。

当時この「美術」の字を用いるのは妥当ではなかったのである。なぜかと言えば「説文解字」によると美の字は「羊の大きく肥えた

のは味がよい」という所から作られた文字である。いくら羊がうまくとも、美術品のように見るものが気持ちよく鑑賞できる効果はないのであるから、美の字は妥当であるとは言えない。しかし「善術」というのもますます妥当ではないから、やむを得ず暫時のつもりで用いられたのが「美術」である<sup>(32)</sup>。

岡倉天心が『茶の本』の中で、「十五世紀に至り日本はこれを高めて一種の審美的宗教、即ち茶道にまで進めた。茶道は日常生活の俗事の中に存する美しきものを崇拜することに基づく一種の儀式であって、純粹と調和、相互愛の神秘、社会秩序のローマン主義を諄々と教えるものである。茶道の要義は「不完全なもの」を崇拜するにある。いわゆる人生というこの不可解なものうちに、何か可能なるものを成就しようとするやさしい企てであるから」とある<sup>(33)</sup>。

岡倉天心の英語による代表三部作の中の『茶の本』には、天心のお茶をめぐる歴史観、宗教観、人生観、文化観、芸術観が顕著に表れている。『茶の本』は無論近代欧米の物質主義的文化に対して、東洋伝統精神文化の奥義を説きつくしているから、文芸作品の一つと見なしたらよいと思う。

日本の茶道と美術との関係を考える場合、この天心の「茶道は日常生活の俗事の中に存する美しきものを崇拜することに基づく一種の儀式であって（後略）」という主張が手がかりとなる。ここで特に「日常生活の俗事の中に存する美しきもの」に注目したい。即ち



日本人の日々の暮らしそのものが芸術であり、そこには宗教であるような文化の要として茶というものがある。

では、「日常生活の俗事の中に存する美しきもの」とは一体どこから生まれたのか。

大久保喬樹は、柳宗悦の雑器の美をめぐるって、『日本文化論の系譜——「武士道」から「甘え」の構造」まで<sup>(34)</sup>』という本の中で、こう説明している。「民芸宣言ともいえるべき記念碑的論文『雑器の美』は、それぞれ八百から千字程度の断章を一一、それに簡単な序と跋を付しただけの分量的には小篇といつてよいほどのもので、」(後略)。「まず、今冒頭の一節を引用した序では、柳にとつて民芸の最大本質である信仰と工芸の一致融合が高らかに唱えられる。工芸、それも、『民芸』<sup>(35)</sup>という語によつて規定されるような庶民の暮らしに密着した工芸を生み出す職人の営みには、およそ、自分が作る、自分を表現するというような意識のかけらもない。純粹に無心の境地で、熟練した手の動きに身を委ね、物が生まれてくるのを待つ」のである。

一九世紀末から二〇世紀の初め、急速な近代化、機械工業生産化によつて自国の雑器もまさに滅びかかっているから、その雑器の掛け替えのなさが痛切に感じられ、この時点で、改めて雑器についての美術的な意味を柳宗悦が再確認したのである。

雑器の「雑」という言葉の意味は①種々のものの入り混じること

②主要でないこと。分類し難いもの③有用ではないもの④粗くて念入りでないことである。一言で言うところつまり純粹なものではない。純粹なものではないのに、なぜ美と結びつけたのか。柳宗悦がいう「雑器」とは一体何だろうか。「まず実用性。即ち日々の使用に耐えるために頑健であることが求められる。そのために、ただ奇をてらつたような病的なもの、過度に装飾的なものは排される」、「ついで無名性、非個人性。芸術であれば、ある特定の芸術家個人の作品としての性格を帯びることになるが、工芸は、数知れぬ、また、名も知れぬ職人によつて生み出された。その意味で共同的な性格を本質とする」さらに、これを突き詰めて言えば、工芸は、自然によつて生み出されたものだということになる。具体的には、その土地土地の土なり、木なりの材料こそが工芸の出発点であり、この素材それぞれに性質に逆らうことなく、それに従つて作られたものにこそ、おのずからなる天然の美が現われてくるのである」。

ここでは、「実用性」とか「名も知れぬ職人によつて生み出される」とか「自然によつて生み出された(中略)おのずからなる天然の美」などにそれぞれ注目してほしい。即ち暮らしから生まれたもの、民衆の手による芸術、しかも自然の美である。日本においても、雑器の美を初めて認めた茶道がやがて形式化、制度化していくにつれて、本来雑器であつたものをもつぱら美的なものとして扱ふようになるのである。日本人の美的感覚も精神主義と同じように「も



の」を通じて表現されるのである。この「もの」を茶道具においての意味としてみると、つまり民衆の暮らしにある茶碗とか桶とか壺とか鉄瓶とか釜とか扇子など盛りだくさんの生活用品そのものであると思う。

こうした雑器的な発想は実は千利休の時代からすでにあった。例えば、千利休は井戸茶碗のような高麗の雑器を使っていた。その井戸茶碗は実は当時朝鮮人の一杯盛りきりの飯茶碗である。またうがい茶碗とか筆洗とか薬用人参用の湯のみもあった。利休の作意による長次郎焼きの今焼き茶碗、後の楽茶碗も実はただの雑器に過ぎない。<sup>(36)</sup>

当時「茶杓というのは自分で作って客をもてなさねばならぬ」と利休が主張したことがあった。<sup>(37)</sup>さらに利休の目明きにより発見したものには、釣瓶水指とか、竹の蓋置、面桶の水翻などである。これらは皆雑器の類のものばかりである。<sup>(38)</sup>

周知のように、日本の南北朝時代になると、茶会では派手な作り物やたくさん唐物が並べられるようになった。これらの唐物は鎌倉時代末期から盛んに輸入された中国の宋元時代の絵画や墨跡や工芸品のことである。花鳥、人物、山水の絵画や、花瓶、香炉、茶器などの唐物が数多くもたらされていた。このように、南北朝時代から茶室は豪華な唐物で飾られ始めた。そうした贅沢さと豪華を極めた唐宋明のお茶をめぐる芸術品に対し、村田珠光をはじめ、武野紹

鷗や千利休らによって徐々に日本的に組み替えられていったのである。私が理解した中世から近世に至るまでの発想または「侘び」観は正に中国の豪華さに対する一種の反動から来るものよりほか、何ものでもないと考える。即ち侘びはいかに「福」から「貧」へ、または「豪華」に対する「質素」なものを目指していたのかを、バサラの人たちも含めて茶人たちが常に考えていたのである。

#### 4 日本茶道における禅寺の茶について

「茶湯は禅宗より出でたるによりて、僧の行いを専にす。珠光、紹鷗、悉く禅宗なり。密伝あり」。<sup>(39)</sup>『山上宗二記』にはこう述べられている。

「禅は梵語の禅那 (Dhyana) から出た名であつて、その意味は静慮である。精進静慮することによって、自性了解の極致に達することができると、岡倉天心は『茶の本』の「道教と神道」の章で説明している。また、この章の最後に「茶道いつさいの理想は、人生の些事中にでも偉大さを考えるというこの禅の考えから出たものである。道教は審美的理想の基礎を与え禅はこれを実際的なものとした」とある。

鈴木大拙はその著である『禅と日本文化』<sup>(40)</sup>の中の「禅と芸術」の部分で、禅芸術の性格として、「不均斉、簡素、枯高、自然、幽玄、脱俗、静寂」という七つを挙げて「茶禅融合の美」について述べた

のである。

禅と茶がこれだけ深く関わった理由については次のように考えている。まず茶は僧侶の居眠りを醒ますことができるという効用である。次は茶の緑色はとても静かで安らかな感じを与え、生命とか自然などを連想させることができる。茶と禅のこのように先天的な縁深さの理由は実は以上の二点のおかげであると見る。もう一つ茶禅一味の思想を成立させていく過程の中で、茶の移入から喫茶の普及まで大きな役割を果たした人物は殆どと言っていいほど皆禅僧であった。

平安時代、天台宗の開祖最澄が唐に渡り、茶の実を持って帰り、坂本に植えた。鎌倉時代に、二度宋に渡った栄西（臨済宗を日本に伝えた僧）が持ち帰った茶の木はそれぞれ九州地方と京都北西部にある高山寺の明恵上人によって、植えられたそうである。しかし、高山寺の中の茶園は実は本物ではない。寺の中の石水院の人によると、本当の茶園はその北側の山の麓にあるのである。いづれにしても、当時、唐の時代、持ち帰ったお茶はまずそれぞれお寺に植えられたのは確かである。ここで、日本のお茶はいつの間にか仏教のお寺、また禅の世界と縁が結ばれたのである。例えば「羹茶羹湯（死者を祭るため、お茶を供養する）」という言葉のように、中国に渡った僧侶たちは、中国の寺院の中のお茶の姿に接した。そして寺院茶の姿を見よう見真似で学び取って持ち帰ったのではないか。中に成

尋<sup>(41)</sup>という人がいた。彼の『参天台五台山記』（以下『参記』）の八巻は慈覚大師円仁の『入唐求法巡礼行記』四巻とあわせ、平安時代における旅行記の双璧とうたわれている。この『参記』は延久四年（一〇七二）、中国へ密航した岩倉大雲寺主の成尋が、肥前国（佐賀）松浦郡壁島を出発した三月一五日より、翌年六月一二日、明州から帰国する弟子達を見送る時までを、克明に書きつづった旅行記である。そして弟子の一人に托され大雲寺の経蔵に無事届けられ、日宋文化交流史に貴重な史料を提供したのである。

私は、この『改定 史籍集覧 第廿六冊 新加別記類』の中の第八十三「参天台五台山記」（六四七―八一四頁）の八巻を、浙江大學日本文化研究所の許偉晴、楊濤らの整理と校正、王勇氏の監修によって完成された『改訂史籍集覧』の中の「参天台五台山記」<sup>(42)</sup>八巻と照らし合わせて、当時の二年間の日記篇の中に登場するお茶についての記録を次のように一覧表にまとめてみた。

一〇七二 〇四・二二	卷第一／ 延久四年	毎見物人與茶湯、令出錢一文、以銀茶器每人飲茶、出錢一文。↵
一〇七二 〇四・二六	卷第一／ 延久四年	于廊可點茶由有命、即向廊喫茶、↵次從都督内、以新去茶院、銀花盤送香湯、飲了、↵
一〇七二 〇四・二九	卷第一／ 延久四年	大教主老僧為點茶請、行向喫茶、↵大小教主送大門前、有茶葉、↵教主敕賜達觀禪師、年七十四、將入宿處、喫茶坊内莊嚴甚妙。↵

一〇七二 〇五・〇二	卷第一／ 延久四年	志與〔茶二瓶〕、天台路間可喫者、〓志與〔茶二瓶〕、即與剃刀二柄了、〓
一〇七二 〇五・〇七	卷第一／ 延久四年	教主闍梨出來〔點茶〕、〓還釋迦堂〔好茶〕、出大門、取手令乘船、最殷勤人也。〓
一〇七二 〇五・一二	卷第一／ 延久四年	件童行出來〔進茶〕、而依器械、不喫、〓
一〇七二 〇五・一三	卷第一／ 延久四年	諸人喫茶、〓家主有道心、令喫茶了、寺主賜紫仲方、副寺主賜紫利宣、監寺賜紫仲文為首大眾數十人來迎、即共入大門、坐寄子〔喫茶〕、〓又次喫茶、〓每前有〔茶器〕、以寺主為引導人、一夕燒香禮拜、〓
一〇七二 〇五・二四	卷第一／ 延久四年	〔點茶〕并楊梅、〓
一〇七二 〇五・二八	卷第一／ 延久四年	住持老僧出來〔點茶〕、〓副寺主將向房〔點茶〕、三度伏地禮拜、答拜了、〓庵主印成闍梨、知事共出來〔點茶〕、
一〇七二 〇五・二九	卷第一／ 延久四年	參石橋〔以茶供養〕羅漢五百十六杯、〓知事僧驚來〔告茶〕、〓受大師〔茶供〕、現靈瑞也者、住持老僧〔點茶〕、〓
一〇七二 〇五・二〇	卷第一／ 延久四年	于國清廨院〔點茶〕、〓大守〔點茶藥〕、〓
一〇七二 〇五・二一	卷第一／ 延久四年	已時、文法大師來請、賴縁供奉、快宗供奉共行向、有〔茶湯〕糖餅、〓
一〇七二 〇五・二四	卷第一／ 延久四年	申時寺主房有〔茶藥〕菓子、七時行法了、〓

一〇七二 〇五・二五	卷第一／ 延久四年	寺主來〔點茶〕〓
一〇七二 〇五・二六	卷第一／ 延久四年	有〔茶湯〕、〓有〔茶藥〕、〓
一〇七二 〇五・二七	卷第一／ 延久四年	於〔茶院〕見百五歲老翁〓
一〇七二 〇五・二八	卷第一／ 延久四年	有〔茶湯〕、〓〔點茶石〕、〓〔點茶石〕、〔茶小器〕十口〓
一〇七二 〇五・二九	卷第一／ 延久四年	有〔茶藥〕、〓有〔茶藥〕。〓〔點茶湯〕、〓有〔茶湯〕、〓有〔點茶〕〓
一〇七二 〇六・〇一	卷第一／ 延久四年	面〔點茶〕了、〓
一〇七二 〇六・一〇	卷第二／ 延久四年	院主可明、年六十、出來〔點茶〕、〓次入如日文章房〔點茶〕。切々相留〔點茶〕果子藥酒、望晚歸了。七時行法了。〓
一〇七二 〇六・一九	卷第二／ 延久四年	有〔點茶〕、自執筆書感謝之由、退出了。〓
一〇七二 〇六・二九	卷第二／ 延久四年	於教院講堂講會之次、有〔茶餅〕、道新所儲、八十餘人同喫。〓
一〇七二 〇七・二一	卷第二／ 延久四年	并明州推官〔點茶〕、〓
一〇七二 〇七・二六	卷第二／ 延久四年	文章志與老僧〔好茶〕一囊、七時行法了、〓
一〇七二 〇七・二九	卷第二／ 延久四年	教主咸周闍梨將向房〔點茶〕、〓

一〇七二 〇七・三〇	卷第二／ 延久四年	晩、依請參向寺主院、有[茶果藥]等、ゝ
一〇七二 〇七・〇二	卷第二／ 延久四年	老僧一人同道來、[點茶]了、ゝ
一〇七二 〇七・一〇	卷第二／ 延久四年	一行皆參有菓[茶藥酒]等、ゝ
一〇七二 〇七・一四	卷第二／ 延久四年	景德寺僧官來、令[喫齋茶]畢、ゝ
一〇七二 〇七・一五	卷第二／ 延久四年	辰時、道士老公來、[點茶]了。ゝ
一〇七二 〇七・二五	卷第二／ 延久四年	申時寺主房有[茶藥菓]、ゝ
一〇七二 〇八・〇二	卷第三／ 延久四年	[點茶]退出、七時行法了。ゝ
一〇七二 〇八・〇六	卷第三／ 延久四年	途中、入景福院禮佛、寺主[點茶]、ゝ
一〇七二 〇八・〇八	卷第三／ 延久四年	長老儲食、知縣國博、仙尉秘書、監務奉 職三人縣官來、[點茶湯]、ゝ
一〇七二 〇八・一〇	卷第三／ 延久四年	午時、至東關、先入天花院禮佛[喫茶]、ゝ
一〇七二 〇八・一一	卷第三／ 延久四年	辰時、回船入光相寺禮佛、[喫茶]甚妙、 ゝ申時、崇斑送酒一瓶、[茶一瓶]、ゝ
一〇七二 〇八・二二	卷第三／ 延久四年	[點茶湯]、送大船由有命。次參提舉衙、有 [茶湯]。

一〇七二 〇八・二五	卷第三／ 延久四年	於長安亭[點茶]
一〇七二 〇八・二八	卷第三／ 延久四年	來坐船中、志與[茶二瓶]并燒香、有慚愧人 也。ゝ
一〇七二 〇九・〇四	卷第三／ 延久四年	僧正等著倚子[點茶]、ゝ
一〇七二 〇九・〇五	卷第三／ 延久四年	寺主[點茶]、ゝ即[點茶]、ゝ
一〇七二 〇九・一〇	卷第三／ 延久四年	休息上堂、謁通判、推官二人、有[點茶]、 ゝ
一〇七二 〇九・二一	卷第三／ 延久四年	每黃色瓦如黃茶碗、有光、ゝ寺主來[點茶]、 ゝ入講堂[點茶]之次、ゝ
一〇七二 〇九・二五	卷第三／ 延久四年	申時、崇斑來向船[點茶]、ゝ
一〇七二 一〇・一二	卷第四／ 延久四年	已時ゝ具甥來向[點茶]、ゝ拜礼[點茶]宿船ゝ
一〇七二 一〇・二三	卷第四／ 延久四年	入講堂[點茶]四重閣也、ゝ数尅之間[點茶]三 度、ゝ
一〇七二 一〇・二四	卷第四／ 延久四年	行向[喫茶]、見王羲之蘭亭書并摸本影像等 了、ゝ
一〇七二 一〇・一五	卷第四／ 延久四年	辰時[點茶]、ゝ即三藏將向房[點茶]、ゝ將入 房中[點茶湯]、ゝ少卿俱時三拜[點茶]、ゝ少 卿三藏二人來坐[點茶]了、ゝ一問…「本國 要用漢地是何物貨」答…「本國要用漢地

		香藥 <small>茶碗</small> 錦蘇芳等也。」 <small>三藏房有請、即行向點茶果廿種以銀器備之、</small>
一〇七二 一〇・二六	卷第四／ 延久四年	崇斑來坐 <small>點茶</small> 了、 <small>參向文慧大師房點茶</small> 了、
一〇七二 一〇・一九	卷第四／ 延久四年	房有 <small>茶湯</small> 、
一〇七二 一〇・二〇	卷第四／ 延久四年	崇斑來向令 <small>喫茶</small> 了、 <small>即行向點茶</small> 、 <small>溫州雁蕩山僧二人來會、午時、文慧大師隨身銀器茶器銀花盤奉向諸僧皆喫茶、</small>
一〇七二 一〇・二二	卷第四／ 延久四年	戌時、三藏送諸僧 <small>茶果</small> 、
一〇七二 一〇・二三	卷第四／ 延久四年	少卿并三藏來會 <small>點茶</small> 、 <small>東彌勒、點茶之後出東大門、于大門內點茶、從魯門入于大門內點茶、</small>
一〇七二 一〇・二四	卷第四／ 延久四年	卯一點、三藏中門張帳引幕、立倚子、侍侍中、成尋出參共待、三藏 <small>點茶</small> 、 <small>諸僧入坐喫茶、</small>
一〇七二 一〇・二五	卷第四／ 延久四年	子時、照大師來請 <small>點茶</small> 、
一〇七二 一〇・二六	卷第四／ 延久四年	羹五度 <small>茶飲</small> 五杯、銀小器也、 <small>三藏共出向點茶、</small>
一〇七二 一〇・二七	卷第四／ 延久四年	照大師 <small>點茶</small> 、 <small>次廣智大師自茶持來、令喫了、三藏點茶、</small>
一〇七二 一〇・二九	卷第四／ 延久四年	以珍菓 <small>茶菓</small> 補桃酒饗食、

一〇七二 一〇・三〇	卷第四／ 延久四年	文慧大師自持來 <small>茶一斤</small> 、 <small>銘曰…「廬山第一等茶、奉送日本閼梨供養、諸向羅漢供有茶餅等、</small>
一〇七二 一一・〇一	卷第五／ 延久四年	永福院主出來 <small>點茶</small> 、 <small>諸僧皆來拜、</small>
一〇七二 一一・一三	卷第五／ 延久四年	主老僧 <small>點茶</small> 、
一〇七二 一一・一五	卷第五／ 延久四年	寺僧 <small>點茶</small> 、
一〇七二 一一・二四	卷第五／ 延久四年	寨主來謁 <small>點茶</small> 、 <small>錢五百廿一文、以新鍮石盞十六坏餅菓茶等備供誦、</small>
一〇七二 一一・二八	卷第五／ 延久四年	先於堂 <small>點茶</small> 、
一〇七二 一一・二九	卷第五／ 延久四年	時使臣藥二斤、 <small>茶一斤時持力</small> 來志興、
一〇七二 一一・〇二	卷第五／ 延久四年	儲 <small>茶藥</small> 最丁寧事也、
一〇七二 一一・〇四	卷第五／ 延久四年	於店家 <small>喫茶菓</small> 、
一〇七二 一一・〇五	卷第五／ 延久四年	<small>點茶</small> 二度、湯藥一度、
一〇七二 一一・一一	卷第五／ 延久四年	申時使臣通事共 <small>點茶</small> 之後、數剋談話又以好茶 <small>點茶</small> 、次 <small>點湯</small> 自藥也、
一〇七二 一一・一九	卷第五／ 延久四年	途中人々 <small>置茶垞</small> 馬乘樣樣器等了、

一〇七二 二二・二七	卷第五／ 延久四年	今月着當院皆〔喫茶藥〕還房、次入新來中天二人房〔喫茶藥〕、午時從大天國僧房有請、即行向〔喫茶并湯藥〕、皆知唐語、〳未時、新來中天來坐、令〔喫茶〕了、次大天國一人來坐、令〔喫茶〕了、〳
一〇七二 二二・二八	卷第五／ 延久四年	與新來中天二人通事共〔喫茶〕、〳
一〇七二 二二・二九	卷第五／ 延久四年	中天新來二人來坐、〔點茶〕了、次大天國一人來坐〔點茶〕了
一〇七三 〇一・〇一	卷第六／ 延久五年	新來中天文惠大師、大天國二人、典座房皆有〔茶湯〕、〳諸大師來座〔點茶〕、〳未時中天二人共來〔點茶〕湯、〳蜀程圖一帖〔茶器十口〕、〳
一〇七三 〇一・〇三	卷第六／ 延久五年	與照大師共來〔點茶湯〕了。
一〇七三 〇一・〇四	卷第六／ 延久五年	七人皆參向〔點茶〕二度、湯一度。
一〇七三 〇一・〇五	卷第六／ 延久五年	參三藏房、有〔茶飲〕、〳
一〇七三 〇一・〇七	卷第六／ 延久五年	天吉祥、三藏共來取〔遣茶〕令喫畢、〳
一〇七三 〇一・〇八	卷第六／ 延久五年	次景德寺僧一人出文字來拜、令〔喫茶湯畢〕、〳申時、賜紫惠遠、寂二人、令〔喫茶藥湯〕已畢、〳

一〇七三 〇一・〇九	卷第六／ 延久五年	已時、相國寺譯經正梵學宗梵大師惠海來〔喫茶湯畢〕、大天國吉祥子同喫畢。〳
一〇七三 〇一・一〇	卷第六／ 延久五年	照大師自手〔持茶〕來、令喫畢。於文惠大師房與梵才三藏共〔喫茶〕、次於梵才三藏房〔茶藥〕、〳令〔喫茶藥畢〕、〳
一〇七三 〇一・一三	卷第六／ 延久五年	今月十三日、蒙中使賜到上元節茶菓、下項成尋〔茶二斤〕菓子十櫟、小師七人〔各茶一斤〕、菓子共三十五櫟。〳聖恩賜到上件〔茶菓〕、〳他僧無此〔茶菓〕、日本僧施面目耳。三藏許送菓子廿五種、加新菓也。〔茶一斤〕至、〔茶破〔子脫力〕〕、〳戌時、請大天國吉祥子并典座可道、令〔喫茶菓酒畢〕、〳
一〇七三 〇一・一四	卷第六／ 延久五年	備珍菓並二種〔茶一壺〕送少卿房、次菓子五種〔茶一壺〕送梵義大師天吉祥房、次菓子五種〔茶一壺〕送慈備大師房。國清寺行者二人來〔喫茶畢〕、〳
一〇七三 〇一・一五	卷第六／ 延久五年	以通事爲使、菓子十櫟、〔茶一壺〕送崇梵大師房、〳
一〇七三 〇一・一七	卷第六／ 延久五年	照大師〔好茶〕自持來、令喫諸僧、〳次參向三藏房〔喫茶〕、〳
一〇七三 〇一・一八	卷第六／ 延久五年	從梵才三藏房有請、即行向〔喫茶〕、〳
一〇七三 〇一・一九	卷第六／ 延久五年	少卿請日本〔僧脫力〕八人令〔喫茶湯〕、〳



一〇七三 〇一・二〇	卷第六／ 延久五年	三藏同座、兩度 <sup>〔點茶〕</sup> 、
一〇七三 〇一・二六	卷第六／ 延久五年	齋時崇梵大師、小師景福請諸僧 <sup>〔喫茶〕</sup> 、次 梵義大師請諸僧 <sup>〔喫茶湯〕</sup> 、次參三藏房 <sup>〔點茶〕</sup> 、
一〇七三 〇一・二八	卷第六／ 延久五年	即行向房有 <sup>〔茶菓〕</sup> 藥食、 <sup>〔三藏來請有〔茶菓〕〕</sup> 小飲、
一〇七三 〇一・二九	卷第六／ 延久五年	少卿爲五人賜紫悅來坐 <sup>〔點承（茶力）〕</sup> 了、
一〇七三 〇一・三〇	卷第六／ 延久五年	至房 <sup>〔點茶湯〕</sup> 了、 <sup>〔十三日上元節〔茶菓〕〕</sup> 、
一〇七三 〇二・〇一	卷第六／ 延久五年	慈濟大師來 <sup>〔喫茶〕</sup> 畢、 <sup>〔梵名大師爲〔喫茶〕請、即行向〔喫茶〕了。〕</sup>
一〇七三 〇二・〇五	卷第六／ 延久五年	齋時梵義大師送菜、次 <sup>〔送茶〕</sup> 、
一〇七三 〇二・〇七	卷第六／ 延久五年	齋時三藏送菜汁、梵義大師 <sup>〔送茶〕</sup> 、
一〇七三 〇二・〇九	卷第六／ 延久五年	已時依請行向、五人前 <sup>〔喫茶湯〕</sup> 、
一〇七三 〇二・一五	卷第六／ 延久五年	齋時以前、依例參向諸房、皆有 <sup>〔茶湯〕</sup> 、
一〇七三 〇二・一六	卷第六／ 延久五年	齋了、梵義大師 <sup>〔送茶〕</sup> 、三人喫了、
一〇七三 〇二・一七	卷第六／ 延久五年	文惠大師 <sup>〔送茶〕</sup> 三杯、 <sup>〔三藏〔送茶〕喫了、〕</sup>

一〇七三 〇二・一八	卷第六／ 延久五年	辰時、梵義大師 <sup>〔送茶〕</sup> 、沐浴、
一〇七三 〇二・一九	卷第六／ 延久五年	入夜、文惠大師 <sup>〔送茶〕</sup> 、
一〇七三 〇二・二〇	卷第六／ 延久五年	廿日齋後、梵義大師 <sup>〔送茶〕</sup> 、
一〇七三 〇二・二一	卷第六／ 延久五年	文惠大師 <sup>〔送茶〕</sup> 、
一〇七三 〇二・二二	卷第六／ 延久五年	來日可令看省、 <sup>〔點茶湯〕</sup> 了、
一〇七三 〇二・二三	卷第六／ 延久五年	齋時照大師、送羹一杯、菜一杯、次 <sup>〔送茶〕</sup> 、 <sup>〔三藏感敷、即有〔茶湯〕、〕</sup>
一〇七三 〇二・二四	卷第六／ 延久五年	齋時照大師送羹一杯、菜一杯、次 <sup>〔送茶〕</sup> 、
一〇七三 〇二・二五	卷第六／ 延久五年	齋時照大師送汁一杯、菜二杯、 <sup>〔次茶〕</sup> 、
一〇七三 〇二・二七	卷第六／ 延久五年	梵義大師 <sup>〔送茶〕</sup> 三枚、
一〇七三 〇二・二八	卷第六／ 延久五年	<sup>〔點茶〕</sup> 兩度、 <sup>〔入夜三藏有請即參向、儲種々珍菓子〔酒茶〕、〕</sup>
一〇七三 〇二・二九	卷第六／ 延久五年	當院沙彌三十余請 <sup>〔點茶〕</sup> 、 <sup>〔當院沙彌令持衣櫃〔煎茶具〕、大儀式行戒壇了云々、〕</sup>
一〇七三 〇三・〇一	卷第七／ 延久五年	卯二點參向、 <sup>〔皆以〔點湯〕、〕</sup> 同參來 <sup>〔點茶〕</sup> 、兩度銀花盤并置銀口 <sup>〔茶器〕</sup> 、 <sup>〔茶壺銀也、〕</sup>

一〇七三 〇三・〇七	卷第七／ 延久五年	小行事司家來、護摩壇等〔茶碗器〕等依員返上之、諸大師等見感、云…「大卿以金銀器置壇上、皆取領耳、鐙手環金收領、況〔碗器〕乎？」
一〇七三 〇三・〇九	卷第七／ 延久五年	小僧、〔點茶〕、惠淨闍梨與的〔乳茶〕壹貼、
一〇七三 〇三・一〇	卷第七／ 延久五年	華嚴大師爲〔喫茶〕請、慈照兩大師各〔點茶〕、
一〇七三 〇三・一一	卷第七／ 延久五年	運食男十二文、〔茶湯男〕二十文、
一〇七三 〇三・一二	卷第七／ 延久五年	〔甘力〕〔橘子茶〕二斤、取領〔茶菓〕、
一〇七三 〇三・一三	卷第七／ 延久五年	即出向〔點茶湯〕、
一〇七三 〇三・一四	卷第七／ 延久五年	於三藏房〔點茶〕、參向〔喫茶〕了、
一〇七三 〇三・一五	卷第七／ 延久五年	成尋先參向少卿房、次三藏、次廣梵大師、次崇梵大師、次文慧大師、次慈濟大師房、皆有〔點湯〕、
一〇七三 〇三・一六	卷第七／ 延久五年	老僧、通事、聖秀三人行顯房〔點茶〕、
一〇七三 〇三・一七	卷第七／ 延久五年	西天梵義大師有〔喫茶〕請、與西天新來二人共喫了、
一〇七三 〇三・一八	卷第七／ 延久五年	即與使共參入有〔茶湯〕、

一〇七三 〇三・一九	卷第七／ 延久五年	照大師〔送茶〕令喫之、
一〇七三 〇三・二〇	卷第七／ 延久五年	二人僧老俗同來令〔喫茶〕了、
一〇七三 〇三・二一	卷第七／ 延久五年	三藏〔送茶〕喫了、參向三藏房〔喫茶〕、
一〇七三 〇三・二二	卷第七／ 延久五年	副僧文鑑大師來坐〔點茶〕了、
一〇七三 〇三・二三	卷第七／ 延久五年	住此僧房、日別〔點茶〕、依祈雨後苑親也、
一〇七三 〇三・二四	卷第七／ 延久五年	三藏〔遣茶〕令喫人々畢、次文慧大師〔送茶〕四盞人々喫了、從三藏房〔點茶〕了、
一〇七三 〇三・二五	卷第七／ 延久五年	相國寺嵩大師與越州新司理參軍胡傳共來〔點茶〕了、通事錢十貫也、〔點茶〕還了、於三藏許〔喫茶〕歸了、
一〇七三 〇三・二六	卷第七／ 延久五年	宣賜〔茶酒〕、使臣李供奉令持〔茶菓〕來、間曳内菓子四種、〔茶〕枚食了、出會〔喫茶〕了、
一〇七三 〇三・二七	卷第七／ 延久五年	數尅談話〔點茶〕三度、少卿三藏御藥〔好茶〕也
一〇七三 〇三・二八	卷第七／ 延久五年	三藏來坐、〔茶將來點〕、
一〇七三 〇三・二九	卷第七／ 延久五年	院主智悟大師〔點茶〕、馬人與一百五十文、三藏房〔點茶〕、

一〇七三 〇四・〇七	卷第八／ 延久五年	齋時 三藏來〔點茶〕、 〽戌時有仙菓〔茶飲〕、
一〇七三 〇四・〇八	卷第八／ 延久五年	齋時照大師取來〔點茶〕、 〽
一〇七三 〇四・一二	卷第八／ 延久五年	爲印經沙汰參向三藏房〔點茶〕、次三藏來座、 照大師自持來〔好茶點了〕、
一〇七三 〇四・一四	卷第八／ 延久五年	次於三藏房喫粥茶黃、 〽照大師置〔好茶〕還了、 嵩大師與大小師共來、〔點茶〕行法了、
一〇七三 〇五・〇四	卷第八／ 延久五年	知府饗心〔點茶湯〕、 〽次禮頭子院々主〔點茶〕、 與院主共參寺主大師院謁〔點茶〕兩度、 〽
一〇七三 〇五・一一	卷第八／ 延久五年	仍謁通判郎中、〔點茶〕兩度、湯一度了。
一〇七三 〇五・一四	卷第八／ 延久五年	退出間有〔點茶湯〕、 〽
一〇七三 〇五・一八	卷第八／ 延久五年	辰時、參府謁郎中兩度〔點茶次湯〕、有送酒 約束嵩大師爲通事殿直共參、還船後送酒 五瓶、無灰風麴新酒者、〔茶酒司〕送文奉返 牒了。
一〇七三 〇五・二一	卷第八／ 延久五年	皆船頭等相共來拜〔點茶〕、并分酒二瓶了、 〽
一〇七三 〇五・二二	卷第八／ 延久五年	次參通判郎中許、二人共有〔點茶湯〕、次參 知府舍衙有〔茶湯〕、 〽
一〇七三 〇五・二六	卷第八／ 延久五年	先參寺主慈覺大師賜紫雲知房、重々宿處、 花美殊勝、即〔點茶〕了、 〽僧正儲〔仙菓茶〕、

一〇七三 〇五・二八	卷第八／ 延久五年	善妙大師出來〔點茶〕、 以橋上塔院拜禮了、 処々〔喫茶四力度〕、 〽
一〇七三 〇六・〇一	卷第八／ 延久五年	有〔茶湯〕、嵩大師來、 〽
一〇七三 〇六・〇四	卷第八／ 延久五年	即共參府有〔茶湯〕學士好人也、 〽

まず、上の表に顯著に表れたのは「點茶」（繁体字で書かれた文字のもの）という表現であつた。全部で九〇箇所以上ある。なかには點茶に「菓」とか「湯」などが付いて、點茶湯、點茶菓などのものもある。

周知のように、中国南宋時代、主な茶法は即ちこの点茶法であつた。そして、闘茶も実はこの点茶に由来するものだった。具体的には点茶法と言うと、つまり茶を茶研または石臼で碾いて茶粉状にしてから、茶筴で撃払（げきふ）をするということである。「点茶」が当時禪寺の中でこんなに頻繁に行われた理由はほかでもなく、長いお経を読むため準備されたのではないかと考えられる。

もう一つ考えられるのは、禪宗の世界はなによりも集中力が必要である。つまり座禅の時に精神を一点に絞るということがどれだけ大切であるかが、この点茶の所作からも窺うことができる。

「點茶湯」とは、おそらく点茶よりはちよつと複雑ではないかと考

えられる。即ちよいお茶でなければならない。文献の中には、大師のような人が「好茶」即ち好いお茶を自ら持参してきた記録が何か所あった。誰某の大師がおとずれた時に、大抵「點茶湯」があつたように見受けられる。こうしたよいお茶があつてはじめて點茶湯がいくらか可能になるのではないかと推測したい。また「點茶葉」の茶葉のように、いろいろなものを入れ混ぜながら煮込むものもある。これは茶の湯よりもっと液体状のようなものではないか。

次に多いのは「喫茶」という表現であるが、周知のように禅院の茶の最初は座禅の時に眠気を覚ますことが目的であると一般的に言われている。つまり禅院内の喫茶は禅の修行と同様に行われていたのではない。無論茶には薬効性（疲労回復）があつて、座禅の一助になるのも言うまでもない。文献で見ると、「喫茶」は「點茶」とセットになつて現われている、そして出る頻度からみるとやや高い。この「喫茶」はどちらかというと、お茶を薬にして飲むという実用的な機能を重んじはじめ、後に渴きを癒す効果的な飲み物または健康によい飲み物になるのである。また禅寺の中の「喫茶」という行為はもともと修行の代名詞のようなものだったのではない。禅僧と茶との関わりを論じるために、よく引用されるのは「趙州喫茶去」（今から一一〇〇年ほど昔、中国に、趙州ちゆうしゅうという名の禅僧がいた。その趙州が言った言葉が、「趙州喫茶去」である。禅宗では公案となつており、雲水（禅宗の修行僧）が必ず通らなければならない道となつ

ている）の公案である。あるとき、趙州和尚が二人の新参僧に尋ねた。「あなたは此の辺に來た事があるか。それともまだか」。僧は言う、「参つた事はありません」。師言う、「喫茶去！」。又他の一人に問う、「この辺に來たことがあるか。まだか」。僧言う、「参つた事があります」。師言う、「喫茶去！」。そこで院主問う、「和尚さん、來た事がない者に、喫茶去！ というのはまあいいとして、來た事のある者にも、どうして喫茶去！ というのですか」。師言う、「院主さん」。院主、「はい」。師言う、「お茶召し上げれ」。これは禅の公案であつた。即ち一つの問いに対して然りというにも、否というにも同じく「喫茶去！」と答え、それを訝つて聞いた第三者の問いに対する返事にも「喫茶去！」と答えた。即ち趙州が喫茶を公案に使つて、巧みに説得したことに由來した。これはお茶と禅宗を因縁付ける面白い故事としてよく言い伝えられている。

禅僧が茶との深い関わりを持つ原因は、まず、茶の薬用効果である。茶の各種の薬用効果の中で特に注目すべきことは、居眠りから覚めさせるといふ効用である。これが茶が禅僧の間に盛んに用いられた主な原因であろうと見られる。次は、茶の緑色は静かで安らかな感じを与え、生命、自然を連想させるものである。その苦味を帯びた甘味にはその後味を味わえば味わうほど美味しくなるという奥深く幽遠なものがある。また、お酒などの味の濃い飲み物と違って、茶の味は薄くてあつさりしている。茶の感觸的特質から見

も、飲茶の雰囲気から見ても、また、飲茶から得た心境から見ても、茶ほど静寂、幽玄、枯淡という禅の性格と一致するものはないと多くの茶文化研究者が指摘している。

臨済宗の祖と言われる栄西禅師が『喫茶養生記』（二二一）を著し、ここにも「喫茶」という言葉が見られる。その効用について、栄西が宿酔による頭痛に悩まされた將軍源実朝に茶を薬として勧め、すぐ治したというエピソードが残っている。その折、栄西が『喫茶養生記』を献上した。その中で、栄西は、人間の五臓は、それぞれその好むところの五味を多く摂取することによって、もつと健康になるということを説いている。肺臓は辛い味を好み、肝臓は酸っぱい味を好み、脾臓は甘い味を好み、腎臓は塩辛い味を好み、最後的心臓は苦い味を好むという。これによって、薬用としての喫茶の風習はお寺から武家社会、やがて一般の庶民の生活にまで進出し始めたと思われる。

「一〇七二・〇五・一九卷第一／延久四年 参石橋以茶供養羅漢五百十六杯」とあって、「参天台の石橋にて、羅漢五百十六杯の茶でもって供養をした」とあり、この光景を成尋も実際その目で見たのである。東京学芸大学の高橋忠彦教授が天台山石橋の羅漢供養茶について、次のように紹介している。「浙江茶文化の中心地として知られている天台山があるが、そこで行われた五百羅漢供養には茶が点てられた。その茶には花が生じると多くの禅僧が詩に詠んでい

た」と。そして皇帝が五百羅漢に茶を献じたという記録があること、その時、餅茶というよりむしろ散茶が飲まれていたのではないかと分析し、京都大徳寺所蔵の五百羅漢図はその五百羅漢茶を知るための貴重な資料である、とも指摘された。<sup>(44)</sup>

「一〇七三・〇三・〇九卷第七／延久五年／惠浄闍梨與的乳茶壹貼」という日記の内容には「乳茶」という言葉が一ヶ所だけ登場する。これは宋太宗の時（紀元九九五年）、皇室への献上茶として、当時福建で製造した乳茶のことである。大変な高級品である。そのほか石乳、的乳、白乳などもその貢茶の行列に入っていた。

成尋の『参記』という日記には、茶器について、二三ヶ所で触れられたが、比較的目立ったのは、銀茶器のことである。お茶を点てるのに銀茶器を使うのは、かなり豪華なイメージを与えているが、当時のお寺として接客用に使っていたのではないか。そして一服茶を飲んでからお金も払わなければならないので、用いたのであろう。

ここで『参記』という日記にあるお茶という言葉の背後にある内容を想定しながら自分なりの分類を試みた。

分類	対象関係	活動意味	役割・位置づけ	コメント
点茶	お経を読むもの	寺の一般行事	修行の代名詞のようなもの	禅寺中の点茶の頻繁ぶり
(点) 茶湯	大師(役人)の到来等	厳かな行事	正式の場合	
茶薬				
乳茶	惠浄闍梨に	贈与	友情	貢茶の一種



供養茶	羅漢五百十六杯	供養	崇拜	日本はいまも 供茶の習慣
送茶	大師自ら	荘厳	重要さ	
茶器	一般客	接客	一服一銭	禅寺における ビジネスの茶
茶菓子	茶餅あり、八 十余人ともに 喫す	茶餅などの茶 菓子	飲茶に欠かせ ない	茶のお菓子の 対関係

このように一一世紀初頭頃のお寺の中のお茶の姿について、成尋禅師はどう見たのか。そしてこうした中国の禅寺の茶の種類、点て方、お茶の意味内容とその役割について、成尋はどう考えていたのか。さらには、成尋が自分の書いた貴重な日記を弟子に持ち帰らせた後、当時の人たちは茶木を植え、そして一定の拡大生産が確保された上で、だんだんと中国禅寺の中のお茶の姿を見よう見真似で日本の寺院で実践しはじめたのではないか。成尋のような留学僧たちが、禅寺の戒律や礼儀などを学びながら禅におけるお茶の役割またはその位置づけについてもいろいろと観察して学んで持ち帰ったのではないか。

お茶は単に飲むためのものではなく、禅寺の中のお茶はむしろ日常性を超えて、修行または法を講じるために欠かせないものにまでなった。そして、社交性（接客とコミュニケーション）、礼儀性（贈与）、薬効性（疲労回復）、祈願性（供茶）などの役割もそれぞれ含

められていたのではなからうか。

おわりに

中国では、「道」ではなく、「芸」という形で、茶文化を豊かにしつつある。茶芸の「芸」とは、技芸ないしは芸術という意味で、中国の茶芸は、「いかに美しいお茶を淹れるか、または美味しいお茶を飲むかという“身心”への効用と快楽を求めるもの」である。中国人が「茶芸」の二文字を用いるのは、中国の茶文化の本質たる茶の歴史と、古来飲茶を、喉の渴きをいやす、精神を高揚させる、友と交わる、縁を結ぶなど「楽」として味わう文化的背景に基づくものである。茶の命は、茶、水、器という基本的要素によって基礎付けられている。そういう基本的要素を認識した上、さらに茶にとって主体である人々の精神的活動を加えてはじめて、茶の芸術が誕生する。そして文学、絵画、書道、音楽、陶磁器、服装、生け花、建築など異なるジャンルから芸術的要素を取り入れ、「茶芸文化」という独特な文化形態を作り上げ、茶の芸術の集大成となる。茶文化の重要な構成員である中国茶芸はきつとさらなる飛躍を求めなければならぬ時代が来るに相違ない。

それに対して、日本の茶道は、「わび・さび」という含意で、即ち茶道は唯美的かつ“心身”的な修練を重ね、世俗的時空を超越するもの」である。

日本では、茶道についていろいろと定義がある。例えば、岡倉天心は『茶の本』の中で、「茶道とは日常生活の些細な事柄に美を見出し、讚美し、それを礼讃することなのです」と述べている。谷川徹三は『茶の美学』の中で、「茶道は、身体の所作を媒介とする演出の芸術としての茶、〃社交的なもの、修行的なもの、芸術的なもの、儀式的なもの〃と述べている。芳賀幸四郎は『茶禅一味』の中で、「およそ茶道には、社交の儀礼を兼ねた風流な遊びの面と洗練された高尚な芸術の面、および人間形成の道という宗教的な面との三つの面がある」と述べている。熊倉功夫は『茶の湯の歴史―千利休まで』の中で「茶道を舞台芸能として捉え、装い〃服装と器具〃、行い〃茶室と露地〃、しつらい〃手前作法と礼〃、おもい〃侘び寂びの趣〃と述べている。

私は、倉沢行洋氏が『二期一会』という本の中の「一期一会覚書」に書いたように、「茶から心への道であり、心から茶への道である」という定義に大変賛同する。氏は、また次のように述べている。「茶道には、二つの意味が含まれている。一つは、茶を点てたり喫んだりすることを機縁として、言い換えれば、『茶湯』を機縁として、『心』を深め、高める『道』という意味である。今ひとつは、そうやって深められ、高められた『心』の働きとして、茶を点てたり喫んだりする、つまり茶湯を行う、『道』という意味である。これを約めれば、茶道とは、茶から心への道であり、また心か

ら茶への道である」<sup>(45)</sup>と。

広辞苑によると、茶の湯は「客を招いて抹茶を点て、会席の饗応などをする事。茶会。茶の会。また、その作法」という。それに対して、茶道は「さじう」とも「ちゃじう」とも読め、「茶の湯によつて精神を修養し、交際礼法を究める道」との意味である。この道は即ち動物を含むすべてのものが歩く道のことである。道がいろいろある。場合によつては道がない時もある。人が歩く道を茶の「道」に見立てる唯一の解釈はほかでもなく、我々人間そのものの姿である。姿はその人の心を映すという。日本人の精神世界のすべてが〃モノ〃を通じて表現されている。そして〃モノ〃を見詰めるがら自分の精神世界に浸み込ませたのである。これこそ茶の道の真髄ではないかと思われる。

#### 注

- (1) 姜子匡先生（九六歳）が最初に「茶芸」という二文字を台湾のある雑誌で使った。そして範增平（台湾出身）が一九八九年四月十三日に、上海錦江飯店（ホテル）で中華茶芸の実演と講演をした。
- (2) 王玲著『中国茶文化』、中国書店、一九九二年、一三頁と八九頁。

(3) 陸羽著『茶経』、中華書局、一九九一年。

(4) 唐代徳宗の貞元年間（七八五―八〇五）まで活躍したという。

- (5) 「飲茶歌詠雀石使君」『全唐詩』第二十三冊、卷八二一、頁九二六〇。
- (6) 同上。
- (7) 趙方任著『茶詩に見える中国茶文化の変遷』、有限会社シンクシステム開発、二〇〇四年二月、一七六一―七七頁。
- (8) 『全唐詩』第十一冊、卷三五九、頁四〇四七。
- (9) 『全唐詩』第十七冊、卷五六八、頁六五七九。
- (10) 『宋詩鈔』第四冊、三二三七頁。
- (11) 『文忠集』卷九。
- (12) 『大觀茶論』の著者とされる徽宗皇帝は、宋の元豐五年（一一〇八二）一〇月、神宗の第一子として生まれ、一一〇〇年北宋第八代皇帝の位に即いた。徽宗は詩文書画を愛好し、自らも優れた書画を遺した宋代随一の風流の天子であった。その内容も茶の著しく発達した模様を紹介し、特に「点」と「筩」の篇は、茶の発展史から見て極めて重要な意味を持つものである。
- (13) 周達生著『中国茶の世界』、保育社、一九九四年、一〇六一―三四頁。
- (14) 陳舜臣著『茶事遍路』、朝日新聞社、一九八八年、七〇頁。
- (15) 『龍團茶録』『歐陽修忠公集』卷六五。
- (16) 宋人陶谷の『清異録』は宋代の雑書で、わずか四十余字の記載しかない。「十六湯品」（十六湯）と湯社及び茶百戯等について記している。『四庫全書』所収、上海古籍出版社、一〇四三一―一〇四七頁。
- (17) 『蘇軾詩集』第七冊、二三六二頁。
- (18) 『全唐詩』第二三冊、卷七八八、頁八八八二。
- (19) 中国浙江省にある径山寺は唐代に創建、宋代になって栄え、「東南第一の禅寺」とも称される。日本僧もたびたびそちらで修行し、中日文化交流を促進した。径山茶は寺とともに興り、茶宴の儀式および茶宴用具一式を有していた。これが日本に伝わり日本的伝統文化の一つ、茶道に発展した。そのため「径山茶宴」は日本茶道の源であると言われている。
- (20) 宋代の闘茶で用いられた方法で、直接お茶を煮るのではなく、先に固形茶を茶研で碾いて茶碗の中に入れる。沸かした湯を茶に注ぎ込んで、「茶筩」という茶道具でお茶をかき回す。抹茶と水が一体にとけ合うようになるまでかき回すのである。そこで「茶筩」が発明された。茶筩はお茶をかきまわす道具で、金製、銀製、鉄製のものがある。大部分は竹製である。お湯を茶碗の中に入れてから茶筩で力を入れてかき回し、だんだんと泡が現れ、雲のようになってくる。お茶の優劣は、泡が現れるのが早いかどうか、水の紋様が現れるのが遅いかどうかで評定する。
- (21) 天目茶碗は、鎌倉時代に中国から日本へ将来された。その後日本でも造られた。天目茶碗は茶の湯初期は主流だった。格も高い。産地は中国の福建省の建窯が有名である。  
なぜ「天目」と呼ばれるのか。一説には、鎌倉時代に、中国へ渡った禅僧が浙江省天目山の禅寺で常什だったのを日本へ持ち帰ったからだという。しかし、天目山は浙江省と安徽省の間にある。福建省建安には天目山という名前の山はない。  
当時日本でもっとも多く使った建窯製の天目茶碗は建盞けんさんと兎毫盞とごうさん

(中国名)である。『君台観左右帳記』(室町時代一五〇〇頃)に記載された天目茶碗の種類には曜変・油滴・建盞・烏盞・能皮盞と天目がある。天正一六年(一五八八)当時の『山上宗二記』にも建盞・曜変・油滴・烏盞・別盞・能皮盞が記録してある。その他、天目類には灰被、黄天目、只天目などがある。

江戸時代に、天目茶碗に関する混乱が広く見られた。「福建の建安に天目山がある」という地理的誤認が広まっていた。そして浙江省の天目山では、天目茶碗は造られていない。江戸時代の『茶教字実方鑑』(二七二七)の記述は、むしろ正しい。池坊短期大学にての『茶の湯文化学会平成一九年度大会』で「天目」の由来通説成立の背景——江戸時代における混乱と「茶教字実方鑑」の意義——の論文発表より、岩田澄子。

(22) 老舍(一八九九—一九六六)は北京の出身で中国の作家である。戯曲の『駱駝祥子』と民風を反映した『茶館』などの小説を書いた。

(23) 中国最古の部首別字書であり、中国文字学の基本的な古典でもある。全部で一五巻からなる。後漢の許慎がまとめた。西暦一〇〇年頃成立した。漢字九千余字を五四〇の部首により分類し、六書の説により字形の成立を説明したものである。

(24) 一種の楽書である。唐楽舞師の伯近真(一一七七—一二四二)著。全部で一〇巻からなっている。

(25) 熊倉功夫、渡辺保、松岡正剛、田中仙堂による座談会「文化の指標としての『型』と『道』——日本文化論の過去現在未来と『型』の創造力」より。『国際交流』第八一号、平成一〇年七月一日収録。

(26) 柳宗悦著『茶と美』、講談社学術文庫、二〇〇〇年、一四五頁。  
(27) Richard Silver (リチャード・シルバー)、アメリカ財務省通貨監督庁上席弁護士「茶の湯と禅をめぐる出会いの中で——日本文化の体験から」『国際交流』第八一号、平成一〇年七月一日収録、七九頁。

(28) 竹田健二「『気』の原義と『気』の思想の成立」『日本語学』一九九六年、第十五巻、七月号。

(29) 桑田忠親著『茶道の歴史』、講談社学術文庫、一九七九年、四五頁。

(30) 桑田忠親著『茶の心』、東京堂出版、一九九〇年。

(31) 『利休七則』の解説「茶の湯倶楽部」のホームページより引用。

(32) 「日本美術史抄 黎明篇——これは美術史諸書を渉猟して本誌が特に輯成したものである——」『美術・工芸』美術・工芸編輯部昭和一九年一月号通巻第廿二号、二九頁。

(33) 岡倉覚三著、村岡博訳『茶の本』、岩波文庫、一九七九年、二一頁。

(34) 大久保喬樹著『日本文化論の系譜——「武士道」から「甘え」の構造』まで、中公新書、二〇〇三年、八八—八九頁。

(35) 大正十五年民衆的工芸の略称である。

(36) 桑田忠親著『茶道の歴史』、講談社学術文庫、一九七九年、一〇五頁。

(37) 同上、七八頁。

(38) 同上、一〇四頁。

(39) 熊倉功夫校注『山上宗二記 付 茶話指月集』、岩波書店、二

〇〇六年、九九頁。

(40) 鈴木大拙著『禪と日本文化』、岩波新書、一九八六年。

(41) 平安時代の天台宗の僧侶（二〇一一―一〇八二）である。大雲寺の文慶に師事。一〇七二年（延久四）入宋、天台山・五大山を歴遊、宋朝から善慧大師の号を受け、彼地で寂。『参天台五台山記』を著した。

(42) 近藤瓶城編『改定史籍集覧』第廿六冊（新加別記類八三）「参天台五台山記」〔六四七―八一四頁〕、臨川書店、一九八四年、同上。

(43) 王勇「参天台五臺山記」解題、浙江大學日本文化研究所、二〇〇四年一月八日。

(44) 高橋忠彦『天台山石橋の羅漢供養茶に関する日本の資料紹介』茶文化班主催「中日寧波茶文化シンポジウム」二〇〇六年九月十九日。

(45) 倉沢行洋「二期一会覚書」『二期一会』、燈影舎、一九八八年、二二頁。